

KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

DI SMK PGRI 1 SENTOLO

10 AGUSTUS – 12 SEPTEMBER 2015

Alamat: Jln. Raya Sentolo Km. 18, Kulon Progo

LAPORAN INDIVIDU

**Disusun dan diajukan guna memenuhi
persyaratan dalam menempuh
Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**



Disusun Oleh :

ELAN DIWANGKORO

12511244027

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2015

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan Laporan Individu Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)
di SMK PGRI 1 Sentolo

Nama : Elan Diwangkoro
NIM : 12511244027
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Fakultas Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK PGRI 1 Sentolo dari tanggal 10 Agustus 2015 s.d. 10 September 2015. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini. Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini telah disetujui dan disahkan oleh:

Sentolo, 12 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan
(DPL)

Guru Pembimbing PPL

Yuriani, M.Pd

Fiskha Ayuningrum, S.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL
Sekolah

Dra. Nur Aini Sulistyawati

Drs. Sunardi

NIP.19660212 199103 2 008

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penyusunan laporan PPL di SMK PGRI 1 Sentolo dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Laporan ini dibuat sebagai pertanggungjawaban atas semua program yang telah dilakukan selama berlangsungnya PPL di SMK PGRI 1 Sentolo yang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2015 yang dibuka dengan penerimaan mahasiswa PPL di SMK PGRI 1 Sentolo dan diakhiri pada tanggal 12 September 2015. Penyusunan laporan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu tugas mata kuliah PPL dimana bukti tertulis tentang pelaksanaan program PPL di SMK PGRI 1 Sentolo.

Oleh karena itu pada kesempatan ini penyusun mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan bagi penyusunan laporan ini, terutama kepada:

1. ALLAH SWT
2. Orang tua dan keluarga yang senantiasa mendoakan dan memberikan dorongan dalam berbagai bentuk kepada kami.
3. DR. Rochmat Wahab, MPd. M.A., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Tim LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta.
5. Ibu Yuriani, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing PPL.
6. Ibu Wika Rinawati, M.Pd, selaku dosen *Mikro Teaching*.
7. Ibu Dra.Nur Aini Sulistyawati, Kepala SMK PGRI 1 Sentolo
8. Ibu Drs. Sunardi, koordinator PPL yang senantiasa memberikan pengarahan dan bimbingan dalam pelaksanaan PPL.
9. Ibu Fiskha Ayuningrum, S.Pd, selaku guru pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penyusun selama PPL.
10. Seluruh Guru dan Karyawan SMK PGRI 1 Sentolo yang telah memberikan bimbingan, arahan dan informasi serta bantuan dalam pelaksanaan PPL.
11. Teman-teman mahasiswa kelompok PPL SMK PGRI 1 Sentolo atas kerjasama dan kekompakannya.
12. Siswa-siswi SMK PGRI 1 Sentolo.
13. Semua pihak yang terlibat dalam pelaksanaan program PPL, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penyusun sebutkan satu per satu.

Penyusun menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penyusun sangat mengharapkan saran dan kritik untuk perbaikan dikemudian hari. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penyusun khususnya dan para pembaca umumnya.

Sentolo, 12 September 2015

Elan Diwangkoro
12511244027

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

KATA PENGANTAR iii

DAFTAR ISI v

DAFTAR LAMPIRAN vi

ABSTRAK vii

BAB I PENDAHULUAN..... 1

 A. Latar Belakang 1

 B. Analisis Situasi 2

 C. Perumusan Program Dan Rancangan Kegiatan PPL 5

BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL 9

 A. Persiapan 9

 B. Pelaksanaan Program PPL 11

 C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi 12

BAB III PENUTUP 25

 A. Kesimpulan 25

 B. Saran 26

DAFTAR PUSTAKA 28

LAMPIRAN 29

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Matriks Program kerja PPL
- Lampiran 2. Kartu Bimbingan PPL
- Lampiran 3. Format Observasi Pembelajaran di Kelas
- Lampiran 4. Format Obsevasi Sekolah
- Lampiran 5. Silabus
- Lampiran 6. Agenda Mengajar
- Lampiran 7. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
- Lampiran 8. Daftar Hadir Siswa
- Lampiran 9. Perangkat Evaluasi
- Lampiran 10. Dokumentasi Kegiatan PPL
- Lampiran 11. Catatan Mingguan PPL

ABSTRAK

PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) DI SMK PGRI 1 Sentolo

TAHUN PEMBELAJARAN 2015/2016

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah kegiatan yang mampu memberikan manfaat bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun pengembangan program-program sekolah dan mengadakan pembenahan serta perbaikan baik secara fisik maupun secara non fisik guna menunjang kegiatan belajar mengajar di sekolah. Mahasiswa PPL dilatih untuk mengembangkan diri sebagai tenaga keguruan dan atau kependidikan yang memiliki nilai sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang diperlukan untuk menjadi guru yang profesional.

Kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan dalam PPL antara lain kegiatan persiapan, kegiatan praktik pelaksanaan mengajar, dan kegiatan evaluasi praktik mengajar. Kegiatan persiapan meliputi observasi pembelajaran di kelas yang dilakukan saat Kegiatan Belajar Mengajar di kelas berlangsung. Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan di kelas X JB setiap hari Selasa (Jam ke 3) mengampu standar kompetensi *Hygiene dan Sanitasi* dan Jumat (Jam ke 1-4) mengampu standar kompetensi Melayani Makan dan Minum dan di kelas XI JB setiap hari Rabu (Jam ke-3) mengampu standar kompetensi Perencanaan Usaha Jasa Boga dan sabtu Jam ke 1-4) mahasiswa PPL mengampu standar kompetensi Melayani Makan dan Minum.

Seluruh kegiatan PPL dapat dilaksanakan dengan baik dan lancar meskipun ada sedikit hambatan dalam pelaksanaannya. Namun demikian, hambatan tersebut dapat teratasi berkat hubungan dengan guru pembimbing, pihak sekolah dan sarana prasarana yang mendukung dalam pelaksanaan pembelajaran. Sehingga mahasiswa PPL mendapatkan pengalaman dan pengetahuan yang banyak untuk mempersiapkan dan meningkatkan kemampuan dalam mengajar untuk digunakan ketika akan menjadi seorang guru yang profesional nantinya.

Kata Kunci : PPL, praktik mengajar, terbimbing, akademik

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perguruan tinggi merupakan salah satu ujung tombak pendidikan nasional meskipun demikian, kehadirannya masih belum dapat dirasakan oleh semua lapisan masyarakat. Menjembatani masalah tersebut perguruan tinggi mencoba melahirkan Tri Darma Perguruan Tinggi yang meliputi masalah pendidikan penelitian dan pengabdian masyarakat.

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan sinergi dari pihak universitas, sekolah dan mahasiswa. Tentunya peran mahasiswa dalam kegiatan ini adalah mampu memberikan kontribusi positif bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun pengembangan program-program sekolah dan mengadakan pembenahan serta perbaikan baik secara fisik maupun secara non fisik guna menunjang kegiatan belajar mengajar di sekolah. Oleh karena itu mahasiswa peserta PPL berusaha untuk merancang dan melaksanakan program-program PPL yang sejalan dengan program sekolah sebagai upaya untuk lebih memajukan sekolah diberbagai bidang. Melalui kegiatan ini mahasiswa dapat mengukur kesiapan dan kemampuan untuk menjadi *innovator mediator problem solver* dalam menghadapi berbagai permasalahan di sekolah dan di dunia pendidikan pada umumnya.

SMK PGRI 1 Sentolo merupakan salah satu sekolah yang dijadikan sasaran KKN-PPL oleh UNY, yang diharapkan setelah program ini SMK PGRI 1 Sentolo lebih baik dan lebih dapat mencerdaskan peserta didik. Sedangkan dengan situasi sekolah diharapkan lingkungan sekolah menjadi tempat yang nyaman bagi siswa dalam mengikuti Proses Belajar Mengajar sesuai dengan dimensi kognitif, afektif maupun psikomotorik. Mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran tenaga dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan sekolah sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan.

B. Analisis Situasi

SMK PGRI 1 Sentolo merupakan salah satu sekolah SMK yang dijadikan lokasi Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta. Secara administratif SMK PGRI 1 Sentolo terletak di wilayah Sentolo, Kulonprogo. Sekolah ini berada di wilayah yang cukup strategis, hal ini dikarenakan wilayah ini merupakan wilayah yang dekat dengan jalan raya, pasar,

stasiun, dan banyak transportasi yang melewati wilayah ini. Dilihat dari segi fisik sarana dan prasarana pendidikan yang ada di sekolah, memiliki 9 kelas untuk melakukan kegiatan belajar mengajar.

Di samping itu juga memiliki sarana dan prasarana yang menunjang proses belajar mengajar terdapat fasilitas antara lain: ruang kepala sekolah, ruang wakil kepala sekolah, ketua program keahlian, ruang guru, ruang TU, ruang UKS, ruang BK, mushola, serta untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dibangun beberapa laboratorium, di antaranya 1 laboratorium komputer dan 1 laboratorium jasa boga, dan koperasi sekolah sebagai sarana pembelajaran praktik secara langsung. Selain itu untuk menunjang proses pembelajaran dibangun juga perpustakaan. Untuk meningkatkan kesehatan dengan berolahraga maka dibangunlah sarana-sarana olah raga, seperti lapangan basket dan lapangan volley. Bangunan gedung tertata rapi dan terawat dengan baik. Untuk memperindah suasana, maka dibuat taman-taman di sekitar sekolah dan untuk menjaga kebersihan diberi tempat sampah di masing-masing kelas.

Untuk dapat melakukan pembelajaran di SMK PGRI Sentolo maka perlu melakukan observasi untuk dapat mengetahui bagaimana proses kegiatan pembelajaran di kelas. Dengan tujuan untuk mengamati bagaimana proses pembelajaran yang dilakukan oleh pendidik sebagai persiapan bagi mahasiswa PPL dalam melaksanakan kegiatan pengajaran di kelas serta mengamati perilaku peserta didik. Adapun hasil observasi pembelajaran yang terdapat di kelas adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran

a. Satuan Pembelajaran (SP)

Pembelajaran untuk jurusan Jasa Boga di SMK PGRI 1 Sentolo menggunakan KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan) untuk kelas XII dan telah menggunakan kurikulum 2013 untuk kelas X dan kelas XII. SMK PGRI 1 Sentolo telah merancang kegiatan pembelajaran sesuai dengan kebutuhan dan kondisi siswa.

b. Silabus

Silabus disusun sendiri oleh guru mata pelajaran yang bersangkutan dengan menggunakan bahasa Indonesia. Dalam silabus standar kompetensi yang ada dalam jurusan Jasa Boga ini, telah memuat kompetensi dasar, indikator, materi pembelajaran, kegiatan pembelajaran,

penilaian, alokasi waktu, dan sumber belajar. Dalam silabus belum dilengkapi dengan karakter yang akan dicapai siswa.

c. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

RPP yang digunakan untuk pelaksanaan pembelajaran dalam jurusan Jasa boga sudah disusun secara jelas dan detail oleh guru mata pelajaran yang bersangkutan dengan menggunakan bahasa Indonesia.

2. Proses Pembelajaran

a. Membuka Pelajaran

Guru membuka pelajaran dengan mengucapkan salam, menyapa siswa, menanyakan kesiapan dalam mengikuti pelajaran pada hari itu, doa untuk membuka pelajaran serta menanyakan siswa yang tidak hadir dalam pelajaran. Kemudian guru memberikan apersepsi untuk mengantarkan siswa agar siap mengikuti pembelajaran.

b. Penyajian Materi

Materi disajikan melalui penyampaian secara langsung dan bertahap. Guru menggunakan buku panduan untuk bahan ajar untuk mengajar. Materi yang disampaikan juga dikaitkan dengan memberikan contoh dalam kehidupan sehari-hari.

c. Metode Pembelajaran

Guru menjelaskan kompetensi ajar secara langsung dengan diselingi tanya jawab, diskusi, dan pendampingan siswa dengan berkeliling kelas. Diskusi dilaksanakan dengan membentuk kelompok-kelompok kecil tentang materi yang diajarkan oleh guru untuk dipresentasikan di depan kelas agar siswa lebih percaya diri.

d. Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia. Hal ini dikarenakan Bahasa Indonesia merupakan bahasa yang cukup efektif mengingat pada akhirnya siswa paham maksud dari apa yang diharapkan oleh guru.

e. Penggunaan Waktu

Alokasi waktu yang digunakan adalah 5 jam pelajaran (1 x 45 menit dan 4 x 45 menit). Dari awal sampai akhir pembelajaran, penggunaan waktu cukup efektif dan efisien. Siswa diberi kesempatan untuk belajar dan bereksplorasi dengan pemahaman masing-masing.

f. Gerak

Guru melakukan variasi gerak tubuh, baik dengan duduk, berdiri, dan berkeliling kelas untuk membantu siswa yang mengalami kesulitan sehingga seluruh siswa terpantau dalam memahami materi yang dipelajari.

g. Cara Memotivasi Siswa

Guru mengaitkan materi yang akan dipelajari dengan kehidupan sehari-hari serta sesekali menyemangati siswa dengan lisan. Dengan menggunakan contoh-contoh yang nyata akan memudahkan siswa dalam mengingat sehingga siswa tertarik untuk mendengarkan dan menerapkan materi yang diajarkan.

h. Teknik Bertanya

Guru memberikan pertanyaan untuk seluruh siswa kemudian selang beberapa waktu guru menanyakan jawabannya kepada siswa dengan memanggil namanya. Terkadang guru juga memberikan kesempatan kepada siswa untuk berinisiatif menjawab pertanyaan tanpa dipanggil namanya.

i. Teknik Penguasaan Kelas

Guru dapat menguasai kelas dengan baik dengan suara serta gerak tubuh yang jelas dan mudah diakses oleh seluruh siswa. Pada saat tertentu guru mengelilingi siswa untuk mengontrol keahaman siswa dan mendampingi siswa yang masih belum begitu paham.

j. Penggunaan Media

Guru menggunakan media pembelajaran untuk standar kompetensi yang membutuhkan praktik. Akan tetapi, penggunaan media pembelajaran belum dapat dipraktikan dalam kelas secara optimal karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang mendukung. Media yang digunakan lebih sering menggunakan media PowerPoint.

k. Bentuk dan Cara Evaluasi

Guru melakukan evaluasi menggunakan hasil diskusi kerja kelompok, mengerjakan soal yaitu ulangan maupun pertanyaan lisan yang disampaikan secara langsung kepada siswa.

l. Menutup Pelajaran

Guru mengajak siswa untuk *me-review* materi yang telah dipelajari pada pertemuan tersebut dan menyampaikan materi yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan do'a dan salam.

3. Perilaku Siswa

a. Perilaku Siswa Di Dalam Kelas

Sebagian besar siswa antusias dalam memperhatikan dan aktif dalam pembelajaran sehingga suasana kelas cukup kondusif. Akan tetapi, ada beberapa siswa yang tidak begitu fokus di dalam kelas. Seperti mengobrol sendiri, melamun, dan tidur. Sehingga hal ini sedikit mengganggu kegiatan belajar mengajar di kelas.

b. Perilaku Siswa Di Luar Kelas

Siswa dapat bergaul dengan siswa kelas lain maupun warga sekolah lainnya, termasuk mahasiswa praktikan dengan budaya senyum, salam, sapa, sopan, dan santun yang diterapkan sekolah. Siswa hormat dan santun kepada guru. Hal ini ditunjukkan dengan sikap siswa yang senantiasa diharuskan untuk senyum dan menyapa guru ketika berpapasan dengan guru.

Hasil observasi alat praktik Jasa Boga yang dilakukan oleh mahasiswa PPL jurusan Pendidikan Jasa Boga di SMK PGRI 1 Sentolo yaitu alat praktik kurang lengkap. Misalnya tidak adanya alat praktik oven, dan masih menggunakan kompor gas biasa. Namun, guru jurusan Jasa Boga SMK PGRI 1 Sentolo belum optimal dalam menggunakan alat praktik yang telah tersedia dalam pembelajaran Jasa Boga. Selain itu, di SMK PGRI 1 Sentolo belum mempunyai tempat khusus untuk menyimpan alat-alat praktik jurusan Jasa Boga, sehingga alat praktik tersebut belum terawat dengan baik.

C. Perumusan Program Dan Rancangan Kegiatan PPL

Perumusan program PPL yang dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, media pembelajaran, RPP, dan persiapan mengajar yang akan dilaksanakan pada minggu awal bulan Juli 2015.
2. Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).

Pembuatan RPP ini dimaksudkan sebagai persiapan mahasiswa PPL secara tertulis sebelum melakukan pembelajaran di dalam kelas. RPP sebagai rencana pembelajaran yang akan menjadi pedoman dalam proses kegiatan belajar mengajar. Dalam pembuatan RPP, penulis menyesuaikan dengan kemampuan, pengetahuan, dan kondisi siswa.

3. Pembuatan Media Pembelajaran Jasa Boga

Dalam beberapa kompetensi ajar diperlukan berbagai alat bantu (media) untuk melaksanakan kegiatan pembelajaran agar siswa tidak bosan serta membantu siswa dalam memahami materi. Media pembelajaran yang penulis gunakan adalah Lembar Kegiatan Siswa (LKS), PowerPoint, dan Gambar.

4. Praktik Mengajar

Mahasiswa PPL diarahkan untuk mengajar di kelas X dan XI untuk 3 Standar Kompetensi yaitu *Hygiene* dan Sanitasi, Pengolahan Usaha Jasa Boga, dan Melayani Makan dan Minum dengan ketentuan mengajar minimal menggunakan 4 RPP (berdasarkan buku panduan KKN-PPL UNY 2015).

a. Praktik Mengajar ke-1

Praktik mengajar pertama dengan RPP ke-1 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Pada pembelajaran ini menggunakan *powerpoint* sebagai media pembelajarannya.

b. Praktik Mengajar ke-2

Praktik mengajar ke-2 dengan RPP ke-1 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-2 ini adalah pengertian pengolahan usaha boga dan pengelompokkan usaha boga. Kemudian melakukan evaluasi dengan mencongak yaitu mahasiswa PPL mengajukan pertanyaan kemudian siswa menjawab secara langsung di kertas jawaban.

c. Praktik Mengajar ke-3

Praktik mengajar ke-3 dengan RPP ke-1 ini dirancang dengan model pembelajaran kooperatif dengan metode pembelajaran ceramah, tanya jawab dan diskusi dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-1 ini mengenai Tata ruang restoran. Di dalam pembelajaran ini digunakan *powerpoint*, gambar dan video sebagai media pembelajarannya.

d. Praktik Mengajar ke-4

Praktik mengajar ke-4 dengan RPP ke-1 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah dan tanya jawab dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-4 ini mengenai Persyaratan pramusaji dan hal yang tidak boleh dilakukan

pramusaji. Di dalam pembelajaran ini digunakan *hand out* sebagai media pembelajarannya.

e. Praktik Mengajar ke-5

Praktik mengajar ke-5 dengan RPP ke-2 ini dirancang dengan model pembelajaran Berbasis Masalah dengan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan, diskusi dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-5 ini mengenai ruang lingkup sanitasi. Di dalam pembelajaran ini digunakan *hand out* sebagai media pembelajarannya.

f. Praktik Mengajar ke-6

Praktik mengajar ke-6 dengan RPP ke-2 ini dirancang dengan model pembelajaran Kooperatif dengan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan, diskusi dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-6 ini mengenai persyaratan usaha jasa boga. Di dalam pembelajaran ini digunakan *hand out* sebagai media pembelajarannya.

g. Praktik Mengajar ke-7

Praktik mengajar ke-7 dengan RPP ke-2 ini dirancang dengan model pembelajaran Kooperatif dengan metode ceramah, Tanya jawab, dan diskusi dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-2 ini mengenai Tugas pramusaji dan informasi menu. Di dalam pembelajaran ini digunakan *hand out* sebagai media pembelajarannya.

h. Praktik Mengajar ke-8

Praktik mengajar ke-8 dengan RPP ke-3 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-8 ini mengenai melanjutkan mengidentifikasi resiko hygiene. Di dalam pembelajaran ini digunakan *hand out* sebagai media pembelajarannya.

i. Praktik Mengajar ke-9

Praktik mengajar ke-9 dengan RPP ke-3 ini dirancang dengan model pembelajaran Kontekstual dengan metode ceramah, Tanya jawab, diskusi, dan tugas tertulis dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-9 ini mengenai Faktor pertimbangan dalam mengelola sistem usaha boga. Di dalam pembelajaran ini digunakan *hand out* sebagai media pembelajarannya.

j. Praktik Mengajar ke-10

Praktik mengajar ke-10 dengan RPP ke-2 ini dirancang dengan model pembelajaran Kontekstual dengan metode ceramah, Tanya jawab,

penugasan dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-2 ini mengenai Hubungan kerja area dapur dan area restoran. Di dalam pembelajaran ini digunakan *hand out* sebagai media pembelajarannya

k. Praktik Mengajar ke-11

Praktik mengajar ke-11 dengan RPP ke-3 ini dirancang dengan model pembelajaran Kontekstual dengan metode ceramah, Tanya jawab, demonstrasi/praktik, penugasan dengan alokasi waktu 4 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-3 ini mengenai cara menata meja makan (*table set-up*). Di dalam pembelajaran ini merupakan unjuk kerja siswa dalam memahami materi pembelajaran.

l. Praktik Mengajar ke-12

Praktik mengajar ke-12 dengan RPP ke-4 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-4 ini merupakan *Flashback* materi sanitasi sebelumnya dan post test. Di dalam pembelajaran ini digunakan *hand out* sebagai media pembelajarannya.

m. Praktik Mengajar ke-13

Praktik mengajar ke-13 dengan RPP ke-4 ini dirancang dengan model pembelajaran kontekstual dengan metode ceramah, Tanya jawab, penugasan dengan alokasi waktu 1 x 45 menit. Adapun materi untuk RPP ke-4 ini mengenai promosi usaha boga. Di dalam pembelajaran ini digunakan *hand out* sebagai media pembelajarannya.

5. Menyusun dan Melaksanakan Evaluasi

Dalam suatu pembelajaran evaluasi merupakan komponen penting karena evaluasi bertujuan untuk mengetahui dan mengukur sejauh mana kemampuan siswa memahami dan menguasai materi yang telah disampaikan oleh guru dalam kegiatan belajar mengajar. Evaluasi dilakukan setelah materi satu bab selesai disampaikan.

6. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

Demikianlah rancangan kegiatan PPL yang pokok, sedangkan program lainnya bersifat insidental sesuai dengan keadaan yang terjadi selama pelaksanaan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Sebelum mahasiswa PPL melaksanakan praktik mengajar di kelas, terlebih dahulu mahasiswa PPL melakukan beberapa persiapan yang dapat mendukung kegiatan pembelajaran yang akan dilaksanakan. Kegiatan tersebut antara lain sebagai berikut:

1. Pembekalan Pengajaran Mikro

Sebelum menempuh mata kuliah pengajaran mikro para mahasiswa mengikuti pembekalan pengajaran mikro yang bersamaan dengan pembekalan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) untuk program studi Pendidikan Teknik Boga yang dilakukan pada bulan Februari tahun 2015 di gedung KPLT lantai 3 Fakultas Teknik UNY.

Dalam kegiatan pembekalan ini, mahasiswa mendapatkan berbagai ilmu yang bermanfaat, mulai dari teknik mengajar, teknik bertanya, bagaimana menjadi pendidik yang baik, media pembelajaran hingga materi pengajaran administrasi perkantoran. Kegiatan ini didampingi oleh Koordinator PPL jurusan Ibu Yuriani ., M.Pd.

2. Kuliah Pengajaran Mikro

Kuliah pengajaran mikro (*Micro Teaching*) adalah mata kuliah wajib yang dilaksanakan sebelum penerjunan mahasiswa PPL. *Micro Teaching* bertujuan untuk melatih dan mendidik mahasiswa agar mampu dan siap mengajar serta menjadi pendidik yang baik sesuai dengan bidang keahlian saat berada di lapangan. Selama kurang lebih 4 bulan mahasiswa PPL melatih keterampilan mengajar dalam mata kuliah *Micro Teaching*. Kuliah ini dilaksanakan mulai bulan Maret s.d. Juni 2015 dengan sistem kelas-kelas kecil yang terdiri dari ± 10 mahasiswa di setiap kelas yang dibimbing oleh 1 dosen *Micro Teaching* Ibu Wika Rinawati, M.Pd. Kelompok tersebut ditentukan oleh pihak jurusan.

Dengan dibimbing oleh Ibu Wika Rinawati, M.Pd mahasiswa PPL telah melakukan praktik pengajaran mikro sebanyak 4 kali dengan kompetensi Pembelajaran yang akan dijadikan bahan untuk praktik mengajar. Mahasiswa juga berlatih membuat perangkat pembelajaran, seperti RPP dan media pembelajaran, yakni *power point* alat peraga, kuis, dan permainan mengenai materi pembelajaran.

3. Observasi Pembelajaran Di Kelas dan Peserta Didik

Observasi adalah kegiatan awal yang perlu dilakukan oleh mahasiswa PPL agar dapat mengetahui kondisi dan situasi pembelajaran yang terjadi di sekolah, sehingga mahasiswa dapat melakukan persiapan guna menentukan metode pembelajaran, teknik dalam mengajar dan sikap yang harus dihadapi mahasiswa PPL kepada peserta didik. Observasi pembelajaran di kelas dilaksanakan pada bulan Februari hingga bulan Maret kelas XI JB. Kegiatan ini bertujuan untuk mengamati bagaimana proses pembelajaran yang dilakukan oleh Guru sebagai persiapan bagi mahasiswa PPL dalam melaksanakan kegiatan PPL serta mengamati perilaku peserta didik.

Aspek yang diamati dalam kegiatan observasi pembelajaran antara lain:

- a. Perangkat pembelajaran
 - 1) Kurikulum yang dipakai
 - 2) Silabus
 - 3) RPP
- b. Proses pembelajaran
 - 1) Membuka pelajaran
 - 2) Penyajian materi
 - 3) Metode pembelajaran
 - 4) Penggunaan bahasa
 - 5) Penggunaan waktu
 - 6) Gerak
 - 7) Cara memotivasi siswa
 - 8) Teknik bertanya
 - 9) Teknik penguasaan kelas
 - 10) Penggunaan media
 - 11) Bentuk dan cara evaluasi
 - 12) Menutup pelajaran
- c. Perilaku siswa
 - 1) Perilaku siswa didalam kelas
 - 2) Perilaku siswa diluar kelas

4. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL dari Jurusan Pendidikan Teknik Boga dilaksanakan pada bulan Februari di Gedung KPLT lantai 3 FT UNY. Pembekalan PPL ini bertujuan untuk memberikan gambaran pada mahasiswa bagaimana teknik mengajar dan cara bersikap yang baik ketika diterjunkan ke sekolah.

B. Pelaksanaan Program PPL

Secara formal, mahasiswa PPL diberikan kesempatan oleh guru pembimbing untuk melakukan praktik mengajar di kelas X JB dan XI JB (kelas utama) dengan 4 RPP (sesuai dengan ketentuan dari LPPM, yakni minimal 4 RPP) dalam tempo waktu mulai tanggal 10 Agustus 2015 s.d 12 September 2015. Dalam melaksanakan praktik mengajar di kelas utama mahasiswa PPL mengajar menggunakan RPP yang telah dibuat sendiri dengan jumlah jam yaitu 5 jam pelajaran perminggunya dengan alokasi waktu 1 x 45 menit dan 4 x 45 menit.

Kegiatan mengajar selama PPL yang telah praktikan lakukan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kegiatan Mengajar Selama PPL

No.	Hari/Tanggal	Kelas	Jam ke	Materi
1.	Selasa, 18 Agustus 2015	X JB	3	Ruang lingkup K3 dan hygiene dan sanitasi.
2.	Rabu, 19 Agustus 2015	XI JB	3	Pengertian pengolahan usaha boga dan pengelompokkan usaha boga.
3.	Jumat, 21 Agustus 2015	X JB	1,2,3, dan 4	Tata ruang restoran
4.	Sabtu, 22 Agustus 2015	XI JB	1 dan 2	Persyaratan pramusaji dan hal yang tidak boleh dilakukan pramusaji
5.	Selasa, 25 Agustus 2015	X JB	3	Ruang lingkup sanitasi.
6.	Rabu, 26 Agustus 2015	XI JB	3	Persyaratan usaha jasa boga.
7.	Sabtu, 29 Agustus 2015	XI JB	1 dan 2	Tugas pramusaji dan informasi menu.
8.	Selasa, 1 September 2015	X JB	3	Penyebab Resiko Hygiene
9.	Rabu, 2 September 2015	XI JB	3	Faktor pertimbangan dalam mengelola sistem usaha boga.
10.	Jumat, 4 September 2015	X JB	1,2,3, dan 4	Hubungan kerja area dapur dan area restoran.
11.	Sabtu, 5 September 2015	XI JB	1,2,3, dan 4	Cara menata meja makan (table set up)
12.	Selasa, 8 September 2015	X JB	3	<i>Flashback</i> materi dan post test
13.	Rabu, 9 September 2015	XI JB	3	Promosi usaha boga

Praktik mengajar ini dilakukan secara terbimbing di kelas, guru pembimbing berada di dalam kelas sebagai pembimbing dan penilai.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Praktik Mengajar 1 Standar Kompetensi *Hygiene* dan Sanitasi Kelas X JB (RPP ke-1)

a. Persiapan

Penerjunan PPL dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2015, sedangkan praktik mengajar yang pertama dilaksanakan pada tanggal 18 Agustus 2015 di kelas X JB. Persiapan yang dilakukan sebelum mengajar di kelas X JB antara lain materi pembelajaran, media pembelajaran akan digunakan dalam mengajar, dan keadaan peserta didik kelas X JB. Selain itu, mahasiswa PPL perlu mengetahui kompetensi dasar yang akan dicapai yaitu ruang lingkup *hygiene* dan sanitasi. Alokasi waktu untuk pembelajaran adalah 1x45 menit disesuaikan dengan jam kegiatan belajar mengajar. Persiapan berikutnya adalah pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) lalu berkonsultasi dan disetujui oleh guru pembimbing.

Kemudian mahasiswa PPL mempersiapkan diri dan mendalami materi yang akan diajarkan, hal ini bertujuan supaya pada saat mengajar pada hari pertama di depan kelas tidak grogi dan menguasai materi dengan benar yang disampaikan kepada siswa serta memberikan kesan yang menarik bagi siswa.

b. Pelaksanaan

Dalam melakukan Praktik mengajar 1 dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 18 Agustus 2015 di kelas X JB yang diikuti oleh 11 siswa. Dalam kegiatan praktik mengajar yang pertama, diisi dengan salam, menanyakan kabar, doa pembuka pelajaran, dan presensi. Untuk pertemuan pertama acara perkenalan terlebih dahulu, yang bertujuan supaya mahasiswa mengenal satu persatu siswa sehingga dalam memberikan mengetahui perilaku setiap siswa sehingga penilaian dapat obyektif. Setelah perkenalan kemudian menyampaikan Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar dan Indikator yang akan dipelajari sebelum masuk ke materi.

Dalam pembelajaran pertama media yang digunakan adalah *hand out* dan *gambar*. Dan metode pembelajaran yang digunakan adalah *Ceramah, Tanya Jawab, dan Diskusi*. Mahasiswa PPL menjelaskan *hand out* yang akan disampaikan kepada siswa kemudian memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya. Mahasiswa PPL memberikan

pertanyaan kepada siswa yaitu pendapat tentang pendapat siswa mengenai hygiene dan sanitasi. Kemudian Mahasiswa PPL memberikan kesimpulan tentang pengertian hygiene dan sanitasi. Dilanjutkan memberikan pertanyaan setelah materi selesai disampaikan.

Pada pertemuan pertama siswa mempelajari: pengertian hygiene dan sanitasi dengan menggunakan media dan mahasiswa PPL ikut mendampingi jalannya diskusi. Bagi siswa yang dapat menjawab pertanyaan diberi nilai tambahan. Di akhir pertemuan, mahasiswa PPL memberikan gambaran materi pada pertemuan berikutnya dan memberi tugas siswa untuk mempelajarinya.

c. Analisis Hasil

Dalam praktik mengajar pertama, ada beberapa hambatan seperti: mengkondisikan kelas dengan belum baik, mahasiswa belum bisa mengenal secara detail bagaimana karakter siswa di kelas X JB.

d. Refleksi

Dari hasil praktik mengajar yang pertama ini mahasiswa belum mampu untuk memahami karakter siswa kelas X JB dengan baik. Selain itu mahasiswa perlu meningkatkan lagi kesusupelan sehingga dapat lebih akrab dengan siswa kelas X JB.

2. Praktik Mengajar 2 Standar Kompetensi Pengolahan Usaha Jasa Boga Kelas XI JB (RPP ke-1)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar ke dua pada pertemuan pertama di kelas XI JB kurang lebih sama dengan praktik mengajar yang pertama, yaitu membuat RPP, setelah berkonsultasi dan disetujui oleh guru pembimbing. Disamping itu, mahasiswa PPL menyiapkan *handout* yang akan digunakan sebagai media pembelajaran. Adapun materi yang akan diajarkan pada pertemuan kedua ini adalah sistem usaha boga dengan alokasi waktu 1 x 45 menit.

b. Pelaksanaan

Dalam melakukan Praktik mengajar 2 dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 19 Agustus 2015 di kelas XI JB yang diikuti oleh 18 siswa. Dalam kegiatan praktik mengajar yang pertama, diisi dengan salam, menanyakan kabar, doa pembuka pelajaran, dan presensi. Untuk pertemuan pertama acara perkenalan terlebih dahulu, yang bertujuan

supaya mahasiswa mengenal satu persatu siswa sehingga dalam memberikan mengetahui perilaku setiap siswa sehingga penilaian dapat obyektif. Setelah pengenalan kemudian menyampaikan Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar dan Indikator yang akan dipelajari sebelum masuk ke materi.

Dalam pembelajaran pertama media yang digunakan adalah *hand out dan gambar*. Dan metode pembelajaran yang digunakan adalah *Ceramah, Tanya Jawab, dan Diskusi*. Mahasiswa PPL menjelaskan *hand out* yang akan disampaikan kepada siswa kemudian memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya. Mahasiswa PPL memberikan pertanyaan kepada siswa yaitu pendapat tentang pendapat siswa mengenai sistem usaha boga. Kemudian Mahasiswa PPL memberikan kesimpulan tentang sistem usaha boga. Dilanjutkan memberikan pertanyaan setelah materi selesai disampaikan.

Pada pertemuan pertama siswa mempelajari: pengertian sistem pengolahan usaha boga dengan menggunakan media dan mahasiswa PPL ikut mendampingi jalannya diskusi. Bagi siswa yang dapat menjawab pertanyaan diberi nilai tambahan. Di akhir pertemuan, mahasiswa PPL memberikan gambaran materi pada pertemuan berikutnya dan memberi tugas siswa untuk mempelajarinya.

c. Analisis Hasil

Dalam praktik mengajar pertama dikelas XI JB, ada beberapa hambatan seperti: mengkondisikan kelas dengan belum baik, mahasiswa belum bisa mengenal secara detail bagaimana karakter siswa di kelas XI JB.

d. Refleksi

Dari hasil praktik mengajar yang pertama ini mahasiswa belum mampu untuk memahami karakter siswa kelas XI JB dengan baik. Selain itu mahasiswa perlu meningkatkan lagi kesuspekan sehingga dapat lebih akrab dengan siswa kelas XI JB.

3. Praktik Mengajar 3 Standar Kompetensi Melayani Makan dan Minum Kelas X JB (RPP ke-1)

a. Persiapan

Dari pengalaman praktik mengajar 1 dan 2, persiapan untuk RPP pertama pada matapelajaran PUJB dengan metode pembelajaran Ceramah

dan Tanya Jawab. Setelah berkonsultasi dan disetujui oleh guru pembimbing, Mahasiswa mempersiapkan segala hal yang diperlukan di dalam melaksanakan pembelajaran dengan metode tersebut. Adapun media yang digunakan dalam praktik dengan RPP pertama ini adalah *hand out* dan *power point*.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar 3 dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 21 Agustus 2015 di kelas X JB. Kegiatan pembelajaran pada rpp pertemuan ke-1 ini digunakan metode ceramah dan Tanya jawab. Siswa yang mengikuti pelajaran berjumlah 11 siswa. Materi yang dipelajari siswa adalah tata ruang restoran.

Dalam pertemuan ini Mahasiswa memberikan penjelasan mengenai tata ruang restoran, kemudian mahasiswa PPL mengajak peserta didik untuk berdiskusi mengenai *layout* sebuah restoran dengan menggunakan gambar.

c. Analisis Hasil

Target materi yang harus diberikan dapat tersampaikan, karena waktu yang digunakan dalam menjelaskan dapat tepat. Mahasiswa PPL kurang lambat dalam memberikan materi pengajaran.

d. Refleksi

Mahasiswa PPL lebih mengurangi tempo dalam memberikan materi pelajaran karena siswa-siswa kurang memahami materi yang diterima. Jadi Mahasiswa PPL lebih memperhatikan penyampaian materi yang disesuaikan dengan pengetahuan siswa.

4. Praktik Mengajar 4 Standar Kompetensi Melayani Makan dan Minum Kelas XI JB (RPP ke-1)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar 4 sama seperti sebelumnya yaitu membuat RPP dan konsultasi dengan guru pembimbing. Materi yang dipelajari pada pertemuan ini adalah pengertian pramusaji dan persyaratan menjadi pramusaji.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar menggunakan RPP ke-1 dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 22 Agustus 2015 di kelas XI JB. Pembelajaran ini diikuti

oleh 17 siswa. Materi yang dipelajari siswa adalah pengertian pramusaji dan persyaratan menjadi pramusaji.

Dalam pembelajaran ini media yang digunakan adalah *hand out* dan *gambar*. Dan metode pembelajaran yang digunakan adalah *Ceramah*, *Tanya Jawab*, dan *Diskusi*. Mahasiswa PPL menjelaskan *hand out* yang akan disampaikan kepada siswa kemudian memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya. Mahasiswa PPL memberikan pertanyaan kepada siswa yaitu pendapat tentang pendapat siswa mengenai pramusaji. Kemudian Mahasiswa PPL memberikan kesimpulan tentang pengertian pramusaji. Dilanjutkan memberikan pertanyaan setelah materi selesai disampaikan.

c. Analisis Hasil

Siswa kurang aktif dalam menjawab pertanyaan yang diajukan oleh Mahasiswa PPL. Sehingga Mahasiswa PPL harus memancing siswa agar aktif dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan.

d. Refleksi

Mahasiswa perlu menambah wawasan tentang berbagai metode pembelajaran, sehingga mampu memilih metode mana yang cocok untuk mengaktifkan partisipasi siswa sehingga dapat diterapkan di kelas.

5. Praktik Mengajar 5 Standar Kompetensi Hygiene dan Sanitasi Kelas X JB (RPP ke-2)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan kedua kurang lebih sama dengan praktik mengajar yang pertama, yaitu membuat RPP, setelah berkonsultasi dan disetujui oleh guru pembimbing. Disamping itu, mahasiswa PPL menyiapkan *handout* Hygiene dan sanitasi yang akan digunakan sebagai media pembelajaran. Adapun materi yang akan diajarkan pada pertemuan kedua ini adalah Perabotan kerja dapur, fasilitas dapur dan resiko hygiene dengan alokasi waktu 1 x 45 menit.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar pada pertemuan kedua dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 25 Agustus 2015 di kelas X JB. Dengan alokasi waktu pembelajaran pada hari senin 1 x 45 menit. Menggunakan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi. Siswa yang hadir pada hari ini

sejumlah 24 siswa. Pembelajaran diawali dengan salam, doa, menanyakan kabar, dan mengabsensi siswa guna mengkondisikan siswa. Kemudian memberitahukan indikator dan tujuan pembelajaran. Setelah itu dilanjutkan dengan memberikan apersepsi dengan mengulas materi pada pertemuan sebelumnya dan mengaitkannya dengan materi yang akan dipelajari.

Pada tahap selanjutnya mahasiswa PPL menjelaskan tentang ruang lingkup hygiene dan sanitasi boga. Kemudian melakukan evaluasi atau penilaian dengan memberikan pertanyaan seputar materi secara lisan. Jadi mahasiswa PPL mengajukan pertanyaan secara lisan yang ditujukan untuk seluruh siswa.

c. Analisis Hasil

Siswa dapat menjawab pertanyaan dengan cukup baik sesuai dengan yang Mahasiswa tanyakan. Siswa memahami maksud dari soal mencongak yang diberikan oleh mahasiswa PPL.

d. Refleksi

Mahasiswa PPL perlu memperbaiki cara mengajar dan menyampaikan materi sesuai dengan tingkat kemampuan siswa. Selain itu, Mahasiswa PPL perlu untuk memberikan pembelajaran dengan jelas dan pelan-pelan sesuai dengan pengetahuan siswa.

6. Praktik Mengajar 6 Standar Kompetensi Pengolahan Usaha Jasa Boga Kelas XI JB (RPP ke-2)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan kedua pada kompetensi pengolahan usaha jasa boga kelas XI JB kurang lebih sama dengan praktik mengajar yang pertama, yaitu membuat RPP, setelah berkonsultasi dan disetujui oleh guru pembimbing. Disamping itu, mahasiswa PPL menyiapkan buku *handout* yang akan digunakan sebagai media pembelajaran. Adapun materi yang akan diajarkan pada pertemuan kedua ini adalah persyaratan usaha boga dan memilih usaha boga yang sesuai, dengan alokasi waktu 1 x 45 menit.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar pada pertemuan kedua dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 26 Agustus 2015 di kelas X JB. Dengan alokasi waktu pembelajaran pada hari senin 1 x 45 menit. Menggunakan metode ceramah, tanya jawab dan tugas tertulis. Siswa yang hadir pada hari ini

sejumlah 17 siswa. Pembelajaran diawali dengan salam, doa, menanyakan kabar, dan mengabsensi siswa guna mengkondisikan siswa. Kemudian memberitahukan indikator dan tujuan pembelajaran. Setelah itu dilanjutkan dengan memberikan apersepsi dengan mengulas materi pada pertemuan sebelumnya dan mengaitkannya dengan materi yang akan dipelajari.

Pada tahap selanjutnya mahasiswa PPL menjelaskan tentang persyaratan dan sistem usaha boga. Kemudian melakukan evaluasi atau penilaian dengan memberikan pertanyaan seputar materi secara lisan. Jadi mahasiswa PPL mengajukan pertanyaan secara lisan yang ditujukan untuk seluruh siswa dan pada akhir materi mahasiswa PPL memberikan tugas tertulis sebanyak 4 butir soal uraian.

c. Analisis Hasil

Siswa dapat menjawab pertanyaan dengan cukup baik sesuai dengan yang Mahasiswa tanyakan. Siswa memahami maksud dari tugas yang diberikan oleh mahasiswa PPL.

d. Refleksi

Mahasiswa PPL perlu memperbaiki cara mengajar dan menyampaikan materi sesuai dengan tingkat kemampuan siswa. Selain itu, Mahasiswa PPL perlu untuk memberikan pembelajaran dengan jelas dan pelan-pelan sesuai dengan pengetahuan siswa.

7. Praktik Mengajar 7 Standar Kompetensi Melayani Makan dan Minum Kelas XI JB (RPP ke-2)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan mahasiswa PPL pada praktik mengajar ke-2 yaitu konsultasi dengan guru terkait dengan RPP, media dan materi yang akan diberikan. Setelah berkonsultasi, disepakati bahwa praktik mengajar ke-2 materi yang akan disampaikan adalah macam-macam tugas pramusaji, Menyiapkan ruang restoran dan peralatannya, cara polishing peralatan makan dan peralatan hidangan, Mengetahui tentang informasi menu. Alokasi waktu yang digunakan adalah 4 x 45 menit.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar rpp ke-2 dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 29 Agustus 2015 di kelas XII JB. Materi yang diberikan adalah macam-macam tugas pramusaji, Menyiapkan ruang restoran dan peralatannya, cara polishing peralatan makan dan peralatan hidangan, Mengetahui tentang

informasi menu. Proses belajar mengajar ini diikuti oleh 18 siswa, menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, diskusi, dan tugas tertulis. Mahasiswa PPL memberikan tugas kepada siswa-siswa secara kelompok yang berjumlah 2 siswa setiap kelompok, untuk menjawab pertanyaan tentang tugas pramusaji sesuai dengan materi yang telah disampaikan.

c. Analisis Hasil

Siswa masih kebingungan dalam menjawab tugas yang diberikan oleh Mahasiswa PPL. Karena kurang mau berusaha menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut. Perlu motivasi untuk memancing siswa menjawab soal yang di berikan secara benar.

d. Refleksi

Mahasiswa PPL perlu menyampaikan materi sesuai dengan pengetahuan siswa-siswa. Lebih bagus lagi apabila menggunakan contoh-contoh yang berkaitan dengan materi pengajaran yang disampaikan.

8. Praktik Mengajar 8 Standar Kompetensi Hygiene dan Sanitasi Kelas X JB (RPP ke-3)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan ke-3 sama dengan praktik mengajar yang ke-2, RPP yang digunakan sama dengan RPP pada Pertemuan kedua atau melanjutkan materi pada pertemuan kedua. Handout telah di berikan kepada siswa pada pertemuan sebelumnya yang digunakan sebagai media pembelajaran. Adapun materi yang akan diajarkan pada pertemuan ketiga ini adalah penyebab keracunan makanan. Dengan alokasi waktu 1 x 45 menit.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar ke-3 dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 1 September 2015 di kelas X JB. Materi yang dipelajari siswa adalah menangani surat masuk dan surat keluar. Pada pelaksanaan pembelajaran ini menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, dan diskusi. Siswa berperan aktif dalam kegiatan pembelajaran. Mahasiswa PPL menjelaskan tentang menangani penyebab keracunan makanan. Mahasiswa PPL memberikan pertanyaan lalu dijawab secara langsung oleh siswa yang dapat menjawab pertanyaan tersebut. Siswa yang dapat menjawab akan berikan nilai tambahan.

c. Analisis Hasil

Siswa dapat lebih aktif dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar. Siswa juga dapat menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diberikan oleh Mahasiswa PPL dengan sedikit bertanya.

d. Refleksi

Mahasiswa PPL harus selalu memperhatikan kemampuan siswa dalam penggunaan metode pembelajaran supaya hasil yang diharapkan dari penerapan metode tersebut dapat tercapai.

9. Praktik Mengajar 9 Standar Kompetensi Pengolahan Usaha Jasa Boga Kelas XI JB (RPP ke-3)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan ke-3 sama dengan praktik mengajar yang ke-2, RPP yang digunakan sama dengan RPP pada Pertemuan kedua atau melanjutkan materi pada pertemuan kedua. Handout telah di berikan kepada siswa pada pertemuan sebelumnya yang digunakan sebagai media pembelajaran. Adapun materi yang akan diajarkan pada pertemuan ketiga ini adalah memilih sistem usaha boga sesuai dengan industri. Dengan alokasi waktu 1 x 45 menit.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar rpp ke-2 dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 2 September 2015 di kelas XI JB. Materi yang diberikan adalah macam-macam tugas pramusaji, Menyiapkan ruang restoran dan peralatannya, cara polishing peralatan makan dan peralatan hidang, Mengetahui tentang informasi menu. Proses belajar mengajar ini diikuti oleh 18 siswa, menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, diskusi, dan tugas tertulis. Mahasiswa PPL memberikan tugas kepada siswa-siswa secara individu, untuk menjawab pertanyaan tentang memilih sistem usaha boga sesuai dengan industri sesuai dengan materi yang telah disampaikan.

c. Analisis Hasil

Siswa masih kebingungan dalam menjawab tugas yang diberikan oleh Mahasiswa PPL. Karena kurang mau berusaha menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut. Perlu motivasi untuk memancing siswa menjawab soal yang di berikan secara benar.

d. Refleksi

Mahasiswa PPL perlu menyampaikan materi sesuai dengan pengetahuan siswa-siswa. Lebih bagus lagi apabila menggunakan contoh-contoh yang berkaitan dengan materi pengajaran yang disampaikan.

10. Praktik Mengajar 10 Standar Kompetensi Melayani Makan dan Minum Kelas X JB (RPP ke-2)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan mahasiswa PPL pada praktik mengajar ke-10 yaitu konsultasi dengan guru terkait dengan RPP, media dan materi yang akan diberikan. Setelah berkonsultasi, disepakati bahwa praktik mengajar ke-10 materi yang akan disampaikan adalah cara menyelesaikan masalah hubungan area dapur dengan area restoran. Alokasi waktu yang digunakan adalah 4 x 45 menit.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar ke-10 dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 2 September 2014 di kelas X JB. Materi yang dipelajari siswa adalah hubungan area dapur dengan area restoran. Pada pelaksanaan pembelajaran ini menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, dan diskusi. Siswa berperan aktif dalam kegiatan pembelajaran. Mahasiswa PPL menjelaskan tentang hubungan area dapur dengan area restoran. Mahasiswa PPL memberikan pertanyaan lalu dijawab secara langsung oleh siswa yang dapat menjawab pertanyaan tersebut. Siswa yang dapat menjawab akan diberikan nilai tambahan.

c. Analisis Hasil

Siswa dapat lebih aktif dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar. Siswa juga dapat menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diberikan oleh Mahasiswa PPL dengan sedikit bertanya.

d. Refleksi

Mahasiswa PPL harus selalu memperhatikan kemampuan siswa dalam penggunaan metode pembelajaran supaya hasil yang diharapkan dari penerapan metode tersebut dapat tercapai.

11. Praktik Mengajar 11 Standar Kompetensi Melayani Makan dan Minum Kelas XI JB (RPP ke-3)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan ke-3 sama dengan praktik mengajar yang ke-2, RPP yang digunakan sama dengan RPP pada Pertemuan kedua atau melanjutkan materi pada pertemuan kedua. Handout telah di berikan kepada siswa pada pertemuan sebelumnya yang digunakan sebagai media pembelajaran. Pada pelaksanaan pembelajaran ini menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, diskusi, dan unjuk kerja. Adapun materi yang akan diajarkan pada pertemuan ketiga ini adalah *table setting*. Dengan alokasi waktu 4 x 45 menit.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar pertemuan ke-3 dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 5 September 2015 di kelas XI JB. Materi yang diberikan adalah *table setting*. Proses belajar mengajar ini diikuti oleh 18 siswa, menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, diskusi, dan unjuk kerja. Mahasiswa PPL memberikan contoh secara langsung tentang penataan meja makan lalu siswa membuat kelompok yang setiap kelompoknya terdiri dari 3 orang untuk melakukan praktik atau unjuk kerja tentang *table setting*.

c. Analisis Hasil

Siswa dapat aktif dalam unjuk kerja dan menanyakan pertanyaan-pertanyaan kepada Mahasiswa PPL hal belum dimengerti atau kebingungan saat melakukan praktik atau unjuk kerja.

d. Refleksi

Mahasiswa PPL harus selalu memperhatikan kemampuan siswa dalam penggunaan metode pembelajaran supaya hasil yang diharapkan dari penerapan metode tersebut dapat tercapai

12. Praktik Mengajar 12 Standar Kompetensi Hygiene dan Sanitasi Kelas X JB (RPP ke-4)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan untuk praktik mengajar pada pertemuan ke-4 sama dengan praktik mengajar yang ke-3, RPP yang digunakan sama dengan RPP pada Pertemuan sebelumnya. Handout telah

di berikan kepada siswa pada pertemuan sebelumnya yang digunakan sebagai media pembelajaran. Adapun materi yang akan diajarkan pada pertemuan keempat ini adalah *flashback* materi sebelumnya guna melaksanakan *post test*. Dengan alokasi waktu 1 x 45 menit.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar ke-12 dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 8 September 2015 di kelas X JB. Materi yang dipelajari siswa adalah ruang lingkup hygiene dan sanitasi, pengertian hygiene dan sanitasi, penyebab keracunan makanan secara umum. Pada pelaksanaan pembelajaran ini menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, dan penugasan. Siswa berperan aktif dalam kegiatan pembelajaran. Kemudian Mahasiswa PPL melakukan evaluasi atau penilaian dengan menjawab soal-soal ulangan yang berikan tentang materi hygiene dan sanitasi yang telah disampaikan selama Mahasiswa PPL mengajar di kelas X JB.

c. Analisis Hasil

Siswa tenang dan dapat menjawab pertanyaan dengan baik. Mahasiswa PPL mengawasi jalannya ulangan dengan memperhatikan siswa-siswa yang mengerjakan soal-soal

d. Refleksi

Mahasiswa dapat membuat pertanyaan-pertanyaan dengan menyesuaikan materi-materi pelajaran yang dibuat untuk mengajar dalam kegiatan belajar mengajar.

13. Praktik Mengajar 13 Standar Kompetensi Pengolahan Usaha Jasa Boga Kelas XI JB (RPP ke-4)

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan mahasiswa PPL pada praktik mengajar RPP ke-3 yaitu mendeskripsikan pengertian promosi, deskripsikan tujuan promosi, dan mengklasifikasi jenis-jenis promosi. Mahasiswa PPL mempersiapkan RPP yang telah disetujui oleh guru pembimbing dan media yang akan digunakan dalam pembelajaran. Alokasi waktu yang digunakan adalah 1 x 45 menit dalam RPP sesuai standar yang sudah ditetapkan.

b. Pelaksanaan

Praktik mengajar rpp ke-2 dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 9 September 2015 di kelas XI JB. Materi yang diberikan adalah promosi

usaha boga. Proses belajar mengajar ini diikuti oleh 18 siswa, menggunakan metode ceramah, Tanya jawab, diskusi, dan tugas tertulis. Mahasiswa PPL memberikan tugas kepada siswa-siswa secara individu, untuk menjawab pertanyaan tentang memilih sistem usaha boga sesuai dengan industri sesuai dengan materi yang telah disampaikan.

c. Analisis Hasil

Siswa masih kebingungan dalam menjawab tugas yang diberikan oleh Mahasiswa PPL. Karena kurang mau berusaha menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut. Perlu motivasi untuk memancing siswa menjawab soal yang di berikan secara benar.

d. Refleksi

Mahasiswa PPL perlu menyampaikan materi sesuai dengan pengetahuan siswa-siswa. Lebih bagus lagi apabila menggunakan contoh-contoh yang berkaitan dengan materi pengajaran yang disampaikan.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Program Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang mampu memberikan kontribusi positif bagi sekolah dalam rangka peningkatan maupun pengembangan program-program sekolah dan mengadakan pembenahan serta perbaikan baik secara fisik maupun secara non fisik guna menunjang kegiatan belajar mengajar di sekolah. Mahasiswa peserta PPL berusaha untuk merancang dan melaksanakan program-program PPL yang sejalan dengan program sekolah sebagai upaya untuk lebih memajukan sekolah diberbagai bidang.

Dengan adanya Praktik Pengalaman Lapangan, diharap kepada Mahasiswa PPL atau dapat disebut sebagai para calon guru agar mendapatkan pengalaman yang berharga sebagai bekal dalam kehidupan di masa yang akan datang dan menjadi tenaga pendidik yang dapat menjunjung profesionalisme guru serta mampu meningkatkan kemajuan mutu pendidikan di Indonesia.

Kegiatan PPL terdiri dari praktik mengajar di kelas, penyusunan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), membuat media pembelajaran, melakukan evaluasi belajar, melakukan analisis hasil ulangan siswa serta mengkonsultasikan dengan guru pembimbing. Beberapa kesimpulan yang dapat diambil mahasiswa PPL dari hasil PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) adalah sebagai berikut:

1. Media pembelajaran atau alat peraga belum terlalu digunakan di SMK PGRI 1 Sentolo. Hal ini dikarenakan guru yang tidak bersedia membuat media pembelajaran.
2. Budaya senyum, salam, sapa serta tata krama antarwarga sekolah cukup terasa sehingga menciptakan suasana sekolah yang menyenangkan.
3. Kegiatan belajar mengajar di SMK PGRI 1 Sentolo sudah berlangsung dengan baik. Guru dan siswa dapat menciptakan lingkungan belajar yang kondusif. Bahkan tidak sedikit siswa yang akrab dengan guru saat di luar kelas sehingga tercipta suasana kekeluargaan.
4. Siswa cukup berminat terhadap standar kompetensi dalam jurusan jasa boga, baik di dalam kelas maupun di luar kelas. Akan tetapi ada beberapa siswa yang kurang tertarik dengan beberapa standar kompetensi dengan jurusan jasa boga karena menganggap kegiatan pembelajarannya membosankan karena hanya teori.

5. Metode pembelajaran yang digunakan sudah baik disesuaikan dengan kondisi siswa tetapi kurang bervariasi dalam pemanfaatan media pembelajaran. Karena ada beberapa guru yang masih menggunakan metode-metode yang sama.
6. Mahasiswa PPL mendapatkan berbagai pengalaman tentang tanggung jawab serta manajemen waktu yang tepat dalam bekerja.
7. Mahasiswa PPL mendapatkan pengalaman menangani siswa baik di dalam kelas maupun di luar kelas.

Kegiatan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) dilakukan selama kurang lebih 1 bulan. Mahasiswa melaksanakan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) di SMK PGRI 1 Sentolo untuk mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman baru sebagai bekal untuk menjadi seorang pendidik yang profesional.

B. Saran

1. Untuk SMK PGRI 1 Sentolo

- a. Menjaga dan meningkatkan kualitas sarana dan prasarana yang sudah ada, terutama untuk sarana dan prasarana yang telah ada di SMK PGRI 1 Sentolo.
- b. Meningkatkan pembimbingan dan pendampingan kepada mahasiswa PLL terkait pelaksanaan PPL yang selama ini telah dilakukan dengan baik.
- c. Pembinaan dan peningkatan kompetensi siswa, khususnya dalam bidang akademik maupun non-akademik agar siswa dapat lebih berprestasi.

2. Untuk LPPMP

- a. Sebaiknya pihak LPPMP memberikan pemberitahuan informasi tentang sistem PPL pada tahun 2015.
- b. Sebaiknya pihak LPPMP menggunakan prosedur yang lebih baik lagi dalam memberitahukan informasi-informasi terbaru dan perubahan mengenai PPL kepada mahasiswa supaya tidak terjadi kebingungan.

3. Untuk Guru Pembimbing

- a. Mengoptimalkan penggunaan media pembelajaran dalam menyampaikan materi yang ada, sehingga siswa dapat memperoleh pembelajaran yang bervariasi.
- b. Lebih terbuka dalam memberikan kritik, saran, dan masukan kepada mahasiswa PPL supaya bisa menjadi pembelajaran bagi mahasiswa dalam proses menjadi seorang guru yang profesional.

4. Untuk Mahasiswa

- a. Mempersiapkan media pembelajaran dengan baik disesuaikan dengan materi pembelajaran.
- b. Menjaga komunikasi dan hubungan yang baik dengan sesama mahasiswa PPL, sesama mahasiswa PPL dari Universitas lain maupun seluruh warga sekolah.
- c. Menjalani hubungan yang baik dan aktif berkonsultasi dengan guru pembimbing.
- d. Menjaga sopan santun dan keramahan dengan seluruh warga sekolah.
- e. Menjaga kekompakan dan kerjasama tim PPL.
- f. Dapat memahami karakter setiap anggota kelompok maupun warga sekolah.
- g. Persiapan spiritual, fisik, pikiran dan materi sangat dibutuhkan mahasiswa untuk meningkatkan kegiatan PPL.

DAFTAR PUSTAKA

Tim KKN PPL UNY.2015.Kumpulan Makalah Pembekalan Kuliah Kerja Nyata (KKN) UNY.Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Penyusun KKN PPL UNY. 2015.Agenda PPL-KKN.Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Penyusun PPL.2015.Panduan PPL. Yogyakarta : Universtas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Matriks Program Kerja PPL



**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY
TAHUN 2015**

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK PGRI 1 SENTOLO
ALAMAT SEKOLAH : Jalan Raya Sentolo km. 18 Kulonprogo
GURU PEMBIMBING : Fiskha Ayuningrum, S.Pd

No.	Program/Kegiatan PPL	Agustus			Sept.		Jumlah Jam
		Minggu			Minggu		
		II	III	IV	I	II	
1	Kegiatan Mengajar						
	a. Persiapan						
	1) Konsultasi	1	1	1	1	1	5
	2) Mengumpulkan Materi	3	3	3	2	2	13
	3) Administrasi guru	1	1	1	1	1	5
	4) Membuat RPP	1	1	1	1	1	5
	5) Menyiapkan/membuat media	4	3	3	4	4	18
	b. Pelaksanaan						
	1) Praktik Mengajar di kelas		8	4	10	2	24
	2) Praktik Mengajar di Lab						
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut						
	1) Pendalaman Materi & Evaluasi					2	2
	2)						
2	Kegiatan Non Mengajar						
	a. Poskibra	10	15				25
	b. Drumband	8	10				18
	c. Pramuka			3	3		6
	d. Baca Tulis Al-Quran	1	1	1	1		4
	e. Pelatihan Baris Berbaris/Tontri (untuk lomba)	8	10				18
	f. Upacara Bendera Hari Senin			2			2
	g. Upacara Bendera Hari Khusus		4				4
	h. Pemeliharaan Perpustakaan		6				6
	i. Piket sekolah	2	3	3	3		11
	j. Pendampingan Menyanyi Lagu Indonesia Raya	1	1,5	1,5	1,5		5,5
	k. Perlombaan HUT RI			6			6
	l. Pemeliharaan Lab Komputer						
3	Laporan						0
	a. Penyusunan laporan			8	4	4	16
	Jumlah Jam	40	67,5	37,5	31,5	17	193,5


Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Sekolah / Pimpinan Lembaga

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Kepala Sekolah Yayasan Lembaga Pendidikan
Dra. H. Nurul Huda Suhiyati
T. 08660242199103 2 008


Yuriani, M.Pd
NIP. 19540206 198203 2 001

Elan Diwanggoro
NIM. 12511244027



KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK P&A 1 Santolo
Alamat Sekolah : Jl. Raya Santolo Km. 18, Aulon Progo Fax./ Telp. Sekolah :
Nama DPL PPL : Yonani, Mpa
Prodi / Fakultas DPL PPL : Pendidikan Bahasa
Jumlah Mahasiswa PPL : 4

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1	14 Agustus 2015		Monitoring PPL		[Signature]
2	25 Agustus 2015		Monitoring PPL		[Signature]
10	10 September 2015		Monitoring Laporan PPL		[Signature]
14	14 September 2015		Penarikan Mahasiswa PPL		[Signature]

PERHATIAN :
Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.



Santolo, 12 September 2015
Mhs PPL Prodi PT. Boga
ELAN DWANGTORO
NIM. 125112401027



FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Elan Diwangkoro PUKUL : 09.00-11.00 WIB
NO. MAHASISWA : 12511244027 TEMPAT PRAKTIK : SMK PGRI 1 Sentolo
TGL. OBSERVASI : 20 Februari 2015 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)	Di SMK PGRI 1 Sentolo, untuk kelas XII guru mengembangkan materi ajar yang digunakan sesuai dengan Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP), sedangkan untuk kelas X dan XI menggunakan kurikulum 2013.
	2. Silabus	Silabus yang digunakan sudah ada dan lengkap. Dalam mengajar guru sudah sesuai dengan silabus yang dimiliki sekolah
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	RPP yang digunakan sudah ada dan lengkap. Guru mempunyai RPP yang mengacu pada silabus. Dalam mengajar sudah menyusun RPP terlebih dahulu sebagai rencana pembelajaran agar lebih sistematis.
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Setiap hari proses Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) dimulai pada pukul 07.15 WIB. Sebelum memulai pelajaran, siswa berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas atau guru, kemudian bersama-sama dengan guru membaca kitab suci Al Qur'an setiap hari senin dan sabtu. Guru membuka pelajaran dengan terlebih dahulu mengabsen siswa untuk mengetahui apakah ada siswa yang tidak masuk. Sebelum menuju ke materi yang akan dibahas guru memberikan apersepsi tentang apa yang akan mereka pelajari hari ini, mengulas sedikit pelajaran yang lalu dan melakukan Tanya jawab. Kemudian guru menyampaikan materi yang akan dipelajari
	2. Penyajian materi	Guru menyajikan materi secara lisan atau dengan ceramah dan Tanya Jawab
	3. Metode pembelajaran	Metode yang digunakan dalam mengajar adalah metode ceramah dan Tanya jawab interaktif

Lampiran 3. Format Observasi Pembelajaran di Kelas

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
		dengan siswa.
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan masih campuran sehingga kadang guru menggunakan bahasa Indonesia dan kadang pula bahasa Jawa yang digunakan. Akan tetapi hal tersebut tidak menghambat proses pembelajaran.
	5. Penggunaan waktu	Waktu yang digunakan sesuai dengan jam pelajaran sehingga diharapkan siswa dapat disiplin.
	6. Gerak	Guru tidak hanya diam atau duduk di kursi saja, tetapi juga berkeliling untuk memberi perhatian kepada siswa agar tetap mempunyai minat dalam belajar, menghampiri siswa dan menanyakan kesulitan.
	7. Cara memotivasi siswa	Untuk meningkatkan semangat kadang kala guru memberikan pertanyaan kepada siswa, yang nantinya apabila siswa dapat menjawab dengan benar akan diberi nilai tambahan.
	8. Teknik bertanya	Dalam memberikan pertanyaan, terlebih dahulu guru bertanya kepada siswa tentang pemahaman materi, kemudian guru bertanya kepada siswa tentang materi yang diberikan dengan menunjuk siswa agar menjawab pertanyaan yang diberikan.
	9. Teknik penguasaan kelas	Dalam penguasaan kelas, guru menggunakan teknik pendekatan yaitu saat awal pertama pelajaran sehingga terjadi kesepakatan antara guru dengan siswa. Dengan tujuan agar tercipta kelas yang kondusif, sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai.
	10. Penggunaan media	Media yang digunakan adalah guru ceramah di depan kelas, selain itu media yang digunakan papan tulis.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Evaluasi dilakukan setelah selesai proses pembelajaran, yaitu guru memberikan kesimpulan dari materi yang sudah disampaikan, selain itu guru mengadakan tes. Prosedur penilaian berdasarkan pada proses pembelajaran dan hasil pembelajaran siswa.
	12. Menutup pelajaran	Sebelum menutup pelajaran, guru memberikan kesimpulan mengenai materi yang telah diberikan. Biasanya guru bertanya kembali kepada siswa tentang materi, kemudian guru menyampaikan pengantar untuk materi berikutnya dan menutup pelajaran dengan


Lampiran 3. Format Observasi Pembelajaran di Kelas

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
		salam.
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa didalam kelas	Prilaku siswa pada umumnya sopan dan ramah tamah mereka menghargai gurunya dan selalu memperhatikan gurunya, meskipun sering rame dan perlu diingatkan agar tidak ramai.
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Siswa sangat sopan terhadap guru dan karyawan. Mereka selalu menyapa kepada guru, karyawan dan bahkan kepada mahasiswa PPL yang baru disitu.

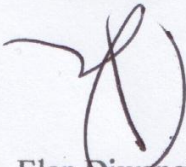
Yogyakarta, 20 Februari 2015

Guru Pembimbing

Pengamat



Fiskha Ayuningrum, S.Pd



Elan Diwanggoro
NIM. 12511244027



FORMAT OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : ELAN DIWANGKORO

NO. MAHASISWA : 12511244027

TGL. OBSERVASI : 20 Februari 2015

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1.	Kondisi fisik sekolah	Bangunan sekolah kokoh dan memenuhi standar sebuah bangunan sekolah. Terdiri dari 9 kelas (3 kelas X, 3 kelas XI, dan 3 kelas XII), Lab komputer, Lab Jasa Boga, Ruang Guru, Ruang Ketua Program Keahlian, Ruang Kepala Sekolah, Ruang BK, Ruang UKS Mushola, Ruang Wakasek, Ruang TU, dan lain-lain.	Baik
2.	Potensi siswa	Siswa mempunyai kemampuan baik akademis maupun non bagi siswa yang berprestasi. Siswa diberi kesempatan untuk mengikuti perlombaan.	Baik
3.	Potensi guru	33 orang guru terdiri dari 16 guru tetap yaitu lulusan S1 dan 17 guru tidak tetap	Baik
4.	Potensi karyawan	Memiliki kinerja yang baik dan ramah. Terdiri dari pegawai tetap dan tidak tetap.	Baik
5.	Fasilitas KBM, media	Di setiap ruang kelas terdapat Papan tulis, kapur dan penghapus. Disediakan juga LCD dan Sound speaker.	Baik
6.	Perpustakaan	Koleksi buku cukup lengkap akan tetapi penataan kurang rapi. Memiliki fasilitas kursi, meja, almari, rak buku, buku – buku terkait dengan proses pembelajaran, novel, majalah serta Koran.	Baik
7.	Laboratorium	Ada, Lab Komputer dan Lab Jasa Boga a. Lab. Komputer Terdapat sarana penunjang seperti komp. (Laptop, PC, server), LCD proyektor, printer,	Baik

Lampiran 4. Format Obsevasi Sekolah

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
		tape recorder. b. Lab. Administrasi Perkantoran Terdapat sarana penunjang seperti Faxsimile/ telephone, filling cabinet, komp (Laptop, PC), LCD proyektor, printer, scanner. c. Lab. Jasa Boga Terdapat sarana penunjang seperti kompor gas, oven, blender, peralatan dan bahan-bahan memasak	
8.	Bimbingan konseling	Bimbingan konseling ditangani oleh guru-guru BK dengan program-program yang dilaksanakan secara rutin. Tugas dari BK adalah menangani siswa yang bermasalah, tata tertib dan kedisiplinan siswa, perizinan, kunjungan rumah, konsultasi belajar dan memantau minat dan bakat siswa jika ingin melanjutkan studi ke jenjang yang lebih tinggi. Akan tetapi, ruang BK di SMK PGRI 1 Sentolo ini menggunakan ruang sama dengan ruang ketua program keahlian.	Kurang
9.	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan oleh pihak sekolah khusus untuk kelas tiga guna menghadapi UAN.	Baik
10.	Ekstrakurikuler	Kegiatan yang ada di sekolah SMK PGRI 1 Sentolo adalah Pramuka, Seni Tari, dan lain-lain	Baik
11.	Organisasi dan fasilitas OSIS	Keorganisasiannya terlihat baik, dilihat dari susunan kepengurusan terdiri dari kelas X dan XI, dengan proker diantaranya MOS dan perayaan HUT RI. Kondisi sekretariat cukup baik sehingga dapat mendukung pelaksanaan kegiatan. Namun belum disediakan tempat OSIS sehingga jika ada rapat menggunakan ruang kelas.	Baik
12.	Organisasi dan fasilitas UKS	Ruang UKS terdapat 4 kursi, 1 almari obat guna menyimpan perlengkapan dan peralatan UKS. Sedangkan untuk fasilitasnya yaitu ada 2 bad dan	Baik

Lampiran 4. Format Obsevasi Sekolah

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
		2 bantal. Untuk fasilitas yang lainnya antara lain obat-obatan sederhana, tensimeter, timbangan, dan alat ukur tinggi badan.	
13.	Administrasi (karyawan, sekolah ,dinding)	<ul style="list-style-type: none">- Kepegawaian yaitu data guru dan karyawan.- Siswa yaitu data induk siswa- Keuangn yaitu gaji dan SPP Semua ada dan terdokumentasi dengan baik.	Baik
14.	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Berjalan ketika ada perlombaan.	-
15.	Karya Ilmiah Oleh Guru	Untuk sementara belum ada dan belum terorganisir.	-
16.	Koperasi siswa	Secara fisik dan penataan ruang sudah cukup baik, tetapi secara organisasi koperasi siswa ini perlu dikembangkan sebagai unit usaha yang ikut melatih kewirausahaan siswa.	-
17.	Tempat ibadah	Mushola dijadikan satu dengan Aula. Hanya tersedia sajadah dan belum ada mukena. Akan tetapi tidak tersedianya rak sepatu, sehingga setiap kali melakukan ibadah, alas kaki dilepas di bawah tangga.	Baik
18.	Kesehatan lingkungan	<ul style="list-style-type: none">a. Secara umum, penghijauan sudah baik dan tertata rapi, terdapat taman dan tanaman di depan ruang kelasb. Jumlah tempat sampah telah mencukupi. Di depan setiap ruangan telah terdapat tempat sampah.c. Kondisi kamar mandi telah terawat dengan baik, sehingga dapat mengakibatkan kebersihan dan kenyamanan dalam KBM.	Baik
19.	Lain-lain : a. Lab computer b. Lab Jasa Boga c.Kantin	<ul style="list-style-type: none">a. Lengkap dengan fasilitas internet dan WIFIb. Bersih dan tertata rapic. Kantin ini berada di belakang sekolah namun	Baik Baik Baik

Lampiran 4. Format Obsevasi Sekolah

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
		masih di lingkungan dalam sekolah, disini lah siswa makan, minum pada jam istirahat.	
	d.Parkiran	d. Ada namun kekurangan lahan parker dan kurang tertata dengan rapi.	Cukup
	e.Infrastruktur	e. Infrastruktur seperti sumber listrik, akses internet, dan sumber air bersih sudah memadai	Baik

Mengetahui
Koordinator KKN-PPL
SMK PGRI 1 Sentolo

Sentolo, 20 Februari 2015
Ketua PPL
SMK PGRI 1 Sentolo

Drs. Sunardi

Bardan Isnandar
NIM. 12601241102

Lampiran 5. Silabus

NAMA SEKOLAH : SMK PGRI 1 SENTOLO
MATA PELAJARAN : Melakukan Pengolahan Usaha Jasa Boga
KELAS/SEMESTER : XI/
STANDAR KOMPETENSI : Melakukan Pengolahan Usaha Jasa Boga
ALOKASI WAKTU : 72 x 45 menit

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
6.1 Menjelaskan sistem usaha jasa boga	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistem usaha boga dipilih secara cermat ▪ Persyaratan untuk sistem usaha boga diidentifikasi, meliputi: <ul style="list-style-type: none"> - Pangsa pasar - Anggaran - Tipe menu - Volume produksi - Fasilitas dan perlengkapan yang tersedia - Kebutuhan gizi - Kemampuan personil - Lokasi usaha - Promosi ▪ Persyaratan yang dipilih dievaluasi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pengidentifikasian system usaha boga ▪ Pemilihan system pengelolaan usaha boga ▪ Identifikasi sistim pengelolaan usaha boga 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan pengertian usaha jasa boga ▪ Menyebutkan jenis-jenis usaha jasa boga ▪ Menerangkan syarat-syarat usaha jasa boga ▪ Menentukan jenis usaha boga ▪ Mengidentifikasi sistem pengelolaan usaha boga 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tes tertulis 	5	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modul memilih sistim usaha boga
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistem usaha boga dipilih, meliputi: <ul style="list-style-type: none"> - Penerimaan - Penyimpanan - Persiapan - Pengolahan - Penyimpanan masakan - Penyajian - Pemanasan kembali ▪ Keuntungan dan kerugian sistem yang dipilih diper-timbangkan ▪ Perubahan produksi dan organisasi pengelolaan dipertimbangkan ▪ Susunan menu disesuaikan dengan sistem yang dipilih ▪ Persyaratan kendali mutu diidentifikasi ▪ Sistem pencegahan bahaya dalam produksi makanan diidentifikasi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pemilihan sistem usaha Boga 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menerangkan faktor yang menentukan dalam pemilihan sistim usaha boga ▪ Memilih sistem usaha boga 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laporan 	5	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪

Lampiran 5. Silabus

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
6.2 Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu	<ul style="list-style-type: none"> Beragam-macam tipe menu disiapkan sesuai standar perusahaan Anggaran dari susunan menu dihitung untuk mengetahui biaya produksi-nya Dimana diperlu, susunan menu dibuat berdasarkan kondisi saat itu 	<ul style="list-style-type: none"> Tipe-tipe menu Perencanaan menu Teknik penghitungan biaya produksi Langkah-langkah menyusun menu Penyusunan menu Menghitung biaya produksi Pengawasan keamanan terhadap bahaya keracunan 	<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan pengertian menu Menyebutkan tipe-tipe menu Menjelaskan cara menghitung biaya produksi Menyebutkan langkah-langkah menyusun menu Menyusun menu Menghitung biaya produksi 	<ul style="list-style-type: none"> Laporan 	10	-	-	<ul style="list-style-type: none"> Modul merencanakan dan mengontrol jasa boga berdasarkan menu
	<ul style="list-style-type: none"> Jadwal produksi direncanakan untuk memperoleh : susunan menu yang baik, peralatan pengolahan yang memadai, tenaga kerja yang kompeten 	<ul style="list-style-type: none"> Aspek-aspek dalam pengawasan operasional catering Penyusunan jadwal operasional catering Penghitungan standar upah Barang dipesan sesuai dengan prosedur yang berlaku Pengawasan dalam pengelolaan catering 	<ul style="list-style-type: none"> Menyebutkan aspek-aspek dalam pengawasan operasional catering Menyusun jadwal operasional catering Menghitung standar upah Memesan barang sesuai prosedur yang berlaku 	<ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis 	10	-	-	
	<ul style="list-style-type: none"> Upah karyawan dipantau berdasarkan : daftar karyawan, jadwal kerja, laporan kemajuan karyawan dan daftar upah Kualitas produksi ditingkatkan melalui kontrol porsi dan kendali mutu Persediaan barang dipesan berdasarkan prosedur yang berlaku 	<ul style="list-style-type: none"> Identifikasi sistem upah pada catering Sistem kendali mutu pada usaha catering di terapkan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi sistem upah pada catering Menerapkan sistem kendali mutu pada usaha catering Menjelaskan cara mengendalikan biaya produksi pada usaha 	<ul style="list-style-type: none"> 				
6.3 Menghitung kalkulasi harga	<ul style="list-style-type: none"> menghitung biaya produksi 	<ul style="list-style-type: none"> Biaya bahan makanan ditentukan prosentasenya dan dihitung sesuai kebutuhan resep Biaya tenaga kerja ditetapkan prosentasenya dan dihitung sesuai dengan standart yang berlaku Biaya penyusutan, bahan bakar, administrasi ditetapkan prosentasenya dan dihitung sesuai dengan prosedur yang berlaku 	<ul style="list-style-type: none"> Menghitung biaya bahan makanan dan prosentase Menghitung biaya tenaga kerja dan prosentase Menghitung biaya penyusutan, bahan bakar dan administrasinya 	<ul style="list-style-type: none"> 				
	<ul style="list-style-type: none"> Menentukan harga jual 	<ul style="list-style-type: none"> Harga jual ditentukan berdasarkan rumus yang berlaku 	<ul style="list-style-type: none"> Menghitung COGM Menghitung harga jual barang yang diproduksi Menghitung perkiraan laba/keuntungan Menghitung keuntungan per porsi Menghitung harga jual setelah ditambah tax 	<ul style="list-style-type: none"> 				

Lampiran 5. Silabus

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pembayaran tunai diterima dan diperiksa secara akurat dengan menggunakan dokumen yang benar ▪ Cash register difungsikan dengan menggunakan instruksi dan prosedur perusahaan ▪ Transaksi tunai dilaksanakan dengan tepat, benar dan akurat sesuai standar perusahaan ▪ Transaksi non tunai dilaksa-nakan dengan tepat, benar dan akurat sesuai standar perusahaan ▪ Keamanan uang tunai di-pastikan sesuai standar perusahaan ▪ Penyelesaian keuntungan dilaksanakan secara akurat dengan menggunakan dokumentasi khusus 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Klasifikasifikasi jenis-jenis pembayaran ▪ Teknik penggunaan cash register ▪ Penanganan pembayaran ▪ Teknik perhitungan pembayaran ▪ Pengisian format pembayaran ▪ Penghitungan pembayaran bahan makanan ▪ Penanganan pembayaran pembayaran 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> - Jenis-jenis pembayaran - Hal-hal yang diperhatikan dalam menangani pembayaran - Teknik menggunakan cash register ▪ Teknik pengisian format pembayaran ▪ Teknik perhitungan pembayaran ▪ Menggunakan cash register ▪ Mengisi format pembayaran ▪ Menghitung pembayaran bahan makanan ▪ Menangani pembayaran 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tes lisan ▪ demonstrasi 	4	-	4 (16)	
6.4 Menyiapkan makanan untuk buffet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Buffet direncanakan dengan standar perusaha-an atau permintaan pelang-gan ▪ Perhitungan biaya dibuat sesuai dengan anggaran perusahaan ▪ Penataan ruang dan deko-rasi dirancang dan dikelola ▪ Bentuk, jenis bahan dan ukuran alat hidang diten-tukan untuk menunjang penyajian 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Perencanaan lay-out buffet ▪ Perhitungan biaya ▪ Penataan ruang ▪ Penyelenggaraan acara buffet direncanakan sesuai dengan standar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan pengertian buffet ▪ Menerangkan cara pembuatan rencana penyelenggaraan buffet ▪ Menggambarkan Lay-out ruang buffet ▪ Merencanakan penyelenggaraan acara buffet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laporan 	5	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modul merencan akan dan menyiapk an hidangan buffet
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Berbagai macam teknik pengolahan dilaksanakan untuk mengolah berbagai macam masakan ▪ Hidangan yang menggu-nakan aspic jelly/gelatine dibuat sesuai dengan standar perusahaan ▪ Saos dan hiasan hidangan (garnish) yang cocok di-buat untuk penataan buffet ▪ Standar porsi digunakan untuk meminimalisasikan kerugian ▪ Dekorasi dibuat untuk ke-puasan konsumen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifikasi bahan makanan ▪ Pengolahan makanan untuk buffet ▪ Pengolahan hidangan dengan aspic jelly ▪ Pembuatan saos dan hias-an hidangan (garnish) ▪ Standar porsi ▪ Dekorasi ruang buffet ▪ Makanan Buffet disiapkan, diolah, dan ditata 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyebutkan peralatan pengolahan makanan ▪ Mengidentifikasi bahan makanan ▪ Menjelaskan teknik pengolahan untuk buffet ▪ Menjelaskan standar porsi makanan buffet ▪ Menguraikan dan menggambarkan penataan ,dekorasi ruang buffet ▪ Menggambarkan penataan penyajian makanan untuk buffet. ▪ Menyiapkan, mengolah dan menata makanan untuk buffet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laporan ▪ Praktek 	5	10 (20)	6 (24)	

Lampiran 5. Silabus

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Berbagai macam kue di-siapkan dan disajikan dengan menggunakan standar resep ▪ Berbagai macam saos dan pelengkap kue disajikan untuk buffet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifikasi macam-macam kue ▪ Peralatan pengolahan disiapkan sesuai dengan kegunaan ▪ Penyiapan dan Pengolahan kue untuk Buffet ▪ Penataan kue untuk buffet digambarkan sesuai dengan standar ▪ Kue untuk buffet diolah dan ditata sesuai dengan standar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mengidentifikasi macam-macam kue untuk buffet ▪ Menyebutkan peralatan pengolahan makanan untuk kue ▪ Menyebutkan bahan untuk kue ▪ Menjelaskan persiapan pengolahan hidangan buffet ▪ Menerangkan cara pengolahan kue untuk buffet ▪ Menggambarkan cara penataan kue untuk buffet. ▪ Mengolah dan menata kue untuk buffet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Praktek 	3	10 (20)	6(24)	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sebelum dan sesudah pelaksanaan buffet, hidangan disimpan pada suhu yang tepat ▪ Sisa bahan makanan di-olah untuk menghemat penggunaan bahan ▪ Prinsip higienitas diterapkan untuk menunjang kesehatan dan keselamatan kerja 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Penyimpanan hidangan buffet ▪ Pemanfaatan sisa bahan makanan ▪ Prinsip higienitas dalam penyimpanan makanan ▪ Penyimpanan hidangan buffet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyebutkan suhu untuk menyimpan hidangan buffet ▪ Menyebutkan wadah yang tepat untuk menyimpan hidangan buffet ▪ Menjelaskan cara menyimpan hidangan buffet ▪ Menyimpan hidangan buffet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Praktek 	2	3(6)	-	
6.5 Menyediakan operasi makanan dalam jumlah besar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jumlah produksi diprediksi dan dihitung dengan cermat sesuai dengan standar resep ▪ Bahan makanan dipesan dalam jumlah yang tepat ▪ Persiapan bahan makanan dan peralatan pengolahan disiapkan berdasarkan: <ul style="list-style-type: none"> - Situasi dan kondisi - Kebersihan dan kelengkapan - Jadwal kerja dan tanggung jawab pekerjaan di bagian produksi dirancang untuk memaksimalkan efisiensi kerja tim 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Perencanaan kegiatan pengolahan : <ul style="list-style-type: none"> - Menu - Bahan - Alat - Jumlah produksi Tenaga ▪ Jadwal produksi diinformasikan ▪ Persiapan bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan pengertian jadwal produksi ▪ Menginformasikan jadwal produksi yang meliputi : <ul style="list-style-type: none"> ▪ tenaga yang bertugas ▪ item menu ▪ jumlah yang diolah ▪ hasil yang diperoleh ▪ jadwal produksi ▪ instruksi khusus ▪ jumlah left over ▪ nama petugas kebersihan ▪ persiapan pengolahan ▪ Menyusun rencana kegiatan: <ul style="list-style-type: none"> - Menghitung jumlah produksi makanan - Menghitung kebutuhan bahan makanan - Menghitung kebutuhan peralatan - Menyiapkan peralatan pengolahan makanan - Menentukan tenaga kerja 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laporan 	10	-	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modul mengorganisasi produksi masakan dalam jumlah besar

Lampiran 5. Silabus

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
	<ul style="list-style-type: none"> Persiapan pengolahan dan pelayanan diorganisasikan dengan tepat untuk meng-hindari keterlambatan dalam produksi dan pelayanan Pengawasan dilakukan untuk meminimalkan keter-lambatan pengadaan makanan. Kendali mutu dilaksanakan pada semua bagian persiapan dan produksi makanan, termasuk: <ul style="list-style-type: none"> Penyajian makanan Disain makanan Penampilan Standar porsi Tempat penyimpanan bahan makanan diperhatikan standar kebersihannya 	<ul style="list-style-type: none"> Peralatan dan bahan dipersiapkan Pengorganisasian produksi makanan Teknik pengawasan Sistem pengawasan dan kendali mutu produksi makanan Produksi makanan diorganisasikan sesuai standar Pengawasan prosese produksi makanan dilakukan sesuai dengan sistim kendali mutu 	<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan langkah-langkah pengorganisasian kegiatan Mempersiapkan peralatan dan bahan Mengorganisir antar seksi Menerangkan pengertian dan fungsi pengawasan Menjelaskan teknik pengawasan makanan Menerangkan sistim kendali mutu : <ul style="list-style-type: none"> Pengontrolan langkah kerja Pengontrolan porsi dan penyajian Standar ruang penyimpanan Mengorganisasikan produksi makanan Melakukan pengawasan proses produksi makanan sesuai dengan sistem kendali mutu 	<ul style="list-style-type: none"> Praktek 	5	10 (20)	15 (60)	
	<ul style="list-style-type: none"> Peraturan tertentu dari kegiatan bagian dinilai Sistem pengolahan masakan ditentukan dengan sangat cermat dan hati-hati untuk memperhitungkan keun-tungan Perubahan dalam produksi makanan dihitung untuk perhitungan biaya Kebutuhan peralatan pengolahan makanan dihitung untuk perhitungan biaya Peralatan pengolahan makanan dimanfaatkan secara maksimal untuk polaksanaan pengolahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Sistem pengolahan makanan Identifikasi hal-hal yang perlu dipertimbangkan dalam memilih sistim pengolahan makanan Perhitungan biaya produksi 	<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan pengertian sistim pengolahan makanan Menyebutkan jenis-jenis sistim pengolahan makanan Mengidentifikasi hal-hal yang perlu diper-timbangkan dalam memilih sistem pengolahan makanan Medefinisikan pengertian biaya produksi Menyebutkan jenis-jenis biaya produksi Menghitung biaya bahan,tenaga kerja,penyusutan,bahan bakardan laba Memilih sistem pengolahan makanan Menghitung macam-macam biaya produksi dan keuntungan 	<ul style="list-style-type: none"> Laporan 	10	-	-	

Lampiran 5. Silabus

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
					TM	PS	PI	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Perlengkapan yang me-madai dipilih dan digunakan secara benar untuk metode memasak khusus ▪ Komposisi bahan dipilih dan diolah sesuai dengan standar perusahaan ▪ Metode memasak yang tepat digunakan sesuai dengan standar perusahaan ▪ Makanan yang perlu dipanaskan dipanaskan kembali sesuai dengan standar perusahaan dan prinsip keselamatan dan kesehatan makanan ▪ Pekerjaan doirorganisir se-cara tim untuk memastikan makanan disiapkan dan dimasak dengan tepat dan layanan konsumen terus menerus diberikan ▪ Kontrol porsi digunakan untuk meminimalkan pemborosan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Persiapan pengolahan (preparation) ▪ Teknik pengolahan ▪ Tekhnik penyajian ▪ Membuat bumbu ▪ Pengolahan makanan restoran cepat saji 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menerangkan proses penyiapan makanan untuk restoran cepat saji : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bahan ▪ Bumbu ▪ Alat masak ▪ Alat saji ▪ Menjelaskan teknik pengolahan makanan restoran cepat saji ▪ Menerangkan teknik penyajian restoran cepat saji ▪ Menangani bahan makanan ▪ Memilih dan mengoperasikan alat pengolahan ▪ Membuat bumbu ▪ Mengolah makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Praktek 	5	-	25 (100)	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jenis makanan ditampilkan secara menarik tanpa tetesan dan tumpahan sesuai standar perusahaan ▪ Makanan ditetapkan porsinya sesuai standar perusahaan ▪ Makanan disajikan dengan perlengkapan saji yang tepat 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Standar porsi makanan untuk restoran cepat saji ▪ Pelengkap penyajian makanan disediakan ▪ Makanan dihias sesuai dengan standar ▪ Penyajian makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyebutkan standar porsi makanan untuk restoran cepat saji ▪ Menerangkan teknik penyajian makanan untuk restoran cepat saji ▪ Menentukan pelengkap penyajian makanan ▪ Memorsi makanan ▪ Menghias makanan ▪ Menyajikan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Praktek 	5	-	15 (60)	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Makanan disimpan secara benar sesuai standar perusahaan, prinsip kesehatan dan keselamatan makanan ▪ Persediaan dimonitor, dihitung dan dipesan kembali bila diperlukan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifikasi hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyimpan bahan makanan ▪ Penyimpanan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menjelaskan teknik penyimpanan bahan makanan mentah dan masak ▪ Mengidentifikasi hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyimpan bahan makanan ▪ Menyimpan bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Praktek 	5	-	15 (60)	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Perlengkapan dirawat sesuai standar perusahaan ▪ Perlengkapan dibersihkan sebelum, dan sesudah selesai pelayanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teknik dalam pemilihan bahan pembersih ▪ Pembersihan dan Perawatan perlengkapan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menerangkan teknik memilih bahan pembersih ▪ Membersihkan dan merawat peralatan restoran 	<ul style="list-style-type: none"> Praktek 	4	-	15 (60)	

SILABUS

Satuan Pendidikan :SMK PGRI 1 SENTOLO
 Paket Keahlian :Jasa Boga
 Mata Pelajaran :Melayani Makan dan Minum
 Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam	Rancangan Menu (Menu Planning).	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>pengertian, struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait 	<p>content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)					
4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar Peralatan 	6 minggu	<p>video/gambar/buku</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .					
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan					
4.2 Merencanakan persiapan peralatan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan		<p>berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan 	<p>Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta</p>		<ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 	lenan)		
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam	Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin)

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>Napkin) dari berbagai bentuk/model</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,fungsi,syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin. Membuat lipatan serbet Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding 	<p>dan presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal</p>		<ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
3.3 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin)					
4.3 Membuat lipatan serbet(Folding Napkin)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Napkin antar kelompok</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p>		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam</p>	<ul style="list-style-type: none"> Petugas Pelayanan makanan Penyusunan petugas pelayanan makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis ,karakteristik , 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus 	<p>ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p>		<ul style="list-style-type: none"> lembar kasus
3.4. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil</p>		
4.4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		diskusi dan hasil kerja kelompok • Membuat laporan hasil kerja kelompok	pengamatan selama kegiatan pembelajaran		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>)</p>	Menata Meja (Table set Up)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja (Table set Up) <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis, fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar 	6 minggu (3X2JP)	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.5 Menata Meja (table set up) dan meja persediaan (side board)		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat menata meja</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum,sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Melayani pesanan makan dan minum di Restoran	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p>		<p>jenis ,karakteristik , dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil 	<ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan</p>		<ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<p>diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran					
4.6 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.					

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK PGRI 1 SENTOLO

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene dan sanitasi makanan Menilai Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, ruang lingkup, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan; serta hubungan antara aspek hygiene dan sanitasi makanan dengan masalah keracunan makanan. <p>Mengumpulkan Data:</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan					

Lampiran 5. Silabus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja		<ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hygiene dan sanitasi makanan Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi saat praktik atau menggunakan film/lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis 	<ul style="list-style-type: none"> Hasil penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		
3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan					
4.1. Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Mikroorganisme Penanganan makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan mikroorganisme terkait dengan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, jenis, struktur ;perkembangbiakan, serta hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan. 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan 	6minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja					
2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai					

Lampiran 5. Silabus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.2. Mendeskripsikan jenis-jenis , struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme</p> <p>4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan</p>		<p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang mikroorganisme terkait dengan makanan Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan (sterilisasi, sanitasi dll) dan mencatat kejadian yang dapat dijadikan sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan makanan Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis 	<p>tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> <p>Tes Kinerja Melakukan penanganan makanan</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin,</p>	<p>Resiko hygiene makanan (keracunan dan kerusakan makanan)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan Resiko hygiene makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, ciri-ciri, penyebab kerusakan , cara 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi <p>Portofolio</p>	4minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus Lembar tugas

Lampiran 5. Silabus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.3. Menganalisis resiko hygiene (keracunan dan kerusakan makanan) di tempat kerja</p> <p>4.3. Menilai kerusakan makanan</p>		<p>pencegahan resiko hygiene serta hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang resiko hygiene makanan Menganalisis resiko hygiene makanan berdasarkan lembar tugas Menilai kerusakan makanan berdasarkan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas 	<ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi,</p>	<p>Mikroorganisme penyebab Keracunan Makanan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus

Lampiran 5. Silabus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p><i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.4. Memahami mikroorganisme penyebab keracunan makanan</p> <p>4.4. Menyimpulkan faktor penyebab keracunan makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, struktur dan pertumbuhan, cara menginfeksi (masa inkubasi), jenis toksin, cara pencegahan keracunan makanan, serta hubungan antara keracunan makanan dengan mikroorganisme penyebab keracunan makanan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan <ul style="list-style-type: none"> Kerja kelompok untuk menentukan mikroorganisme penyebab keracunan makanan berdasarkan kasus yang diberikan guru <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas 	<p>presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Bahan pembersih dan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang bahan pembersih dan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan 	<p>3 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar • Referensi /

Lampiran 5. Silabus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p>	bahan saniter	<p>bahan saniter</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara kerja, daya kerja, perbedaan noda dan kotoran, cara menyiapkan bahan pembersih dan bahan saniter makanan, serta apakah ada saling pengaruh antara bahan pembersih dan bahan saniter dan apakah ada pengaruh jenis noda dan kotoran dengan penggunaan bahan pembersih dan saniter <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang bahan pembersih dan bahan saniter <ul style="list-style-type: none"> Kerja kelompok untuk merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter berdasarkan kasus yang diberikan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas 	<p>sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>bahan ajar /artikel</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar kasus
3.5. Memahami bahan pembersih dan bahan saniterr					
4.5. Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga	Pembersihan	Mengamati :	Observasi		

Lampiran 5. Silabus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.6. Memahami cara membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang</p> <p>4.2. Membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja</p>	<p>dan sanitasi ruang dan peralatan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang peembersihan dan sanitasi ruang dan peralatan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam cara membersihkan dan sanitasi, fungsi, jadwal pembersihan dan sanitasi, cara pemilihan, prosedur pembersih dan bahan alat dan ruang, , serta apakah ada perbedaan efektifitas diantara bahan pembersih dan saniter <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang kerja serta mencatat kejadian yang dapat digunakan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan 	<ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> <p>Tes kinerja/unjuk kerja</p> <p>Melakukan pembersihan</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus

Lampiran 5. Silabus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		praktik	dan sanitasi ruang dan alat		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.7. Menjelaskan keselamatan kerja meliputi keselamatan dan kecelakaan kerja; api dan kebakaran; dan alat pelindung kerja</p> <p>4.7. Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangiresiko bahaya (kecelakaan kerja).</p>	<p>Keselamatan kerja (keselamatan dan kecelakaan kerja; api dan kebakaran; dan alat pelindung kerja)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang Keselamatan kerja dan kejadian kecelakaan kerja <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam, fungsi, penyebab, cara pencegahan, cara penanganan kebakaran serta apakah penggunaan alat pelindung kerja dapat mengurangi terjadinya kecelakaan kerja <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang keselamatan kerja Melakukan identifikasi resiko bahaya di area kerja <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel

Lampiran 5. Silabus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		identifikasi <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil identifikasi 			
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.8. Mendeskripsikan kesehatan kerja meliputi persyaratan ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja</p> <p>4.8. Menilai kesehatan area kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kesehatan kerja (persyaratan ruang dan alat kerja dan penyakit akibat kerja) Penilaian kesehatan area kerja 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang kesehatan kerja dan penyakit akibat kerja <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, penyakit akibat kerja , cara pencegahan, serta apakah cara kerja dan lingkungan kerja akan mempengaruhi kesehatan seseorang <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang kesehatan kerja Melakukan penilaian area kerja berdasarkan persyaratan ruang dan alat kerja <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok penilaian ruang kerja Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel

Lampiran 5. Silabus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		penilaian aarea kerja <ul style="list-style-type: none">• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil penilaian area kerja			

AGENDA MENGAJAR PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK PGRI 1 SENTOLO
Jln. Raya Sentolo Km. 18, Kulon Progo

NO	HARI / TANGGAL	KELAS	JAM KE	MATERI PELAJARAN	ABSENSI	KETERANGAN
1.	Selasa, 18 Agustus 2015	X JB	3	Ruang lingkup K3 dan hygiene dan sanitasi.		
2.	Agustus 2015	XI JB	3	Pengertian pengolahan usaha boga dan pengelompokkan usaha boga.		
3.	Jumat, 21 Agustus 2015	X JB	1,2,3, dan 4	Tata ruang restoran		
4.	Agustus 2015	XI JB	1 dan 2	Persyaratan pramusaji dan hal yang tidak boleh dilakukan pramusaji	Aditya Dicky, Ariatne Fitriana Rubikah	Izin pelatihan tonti dan paskibra
5.	Agustus 2015	X JB	3	Ruang lingkup sanitasi.	Anggita Wulandari, Wahyuning Rizki	Izin sakit dengan surat
6.	Agustus 2015	XI JB	3	Persyaratan usaha jasa boga.		
7.	Agustus 2015	XI JB	1 dan 2	Tugas pramusaji dan informasi menu.	Aditya Dicky, Rina Apriyani	Izin pelatihan tonti dan paskibra
8.	September 2015	X JB	3	Penyebab Resiko Hygiene		
9.	eptember 2015	XI JB	3	Faktor pertimbangan dalam mengelola sistem usaha boga.	Aditya dicky, Ariatne Fitriana, Arini Setya Putri, Iryani, Rina Apriyani,	

NO	HARI / TANGGAL	KELAS	JAM KE	MATERI PELAJARAN	ABSENSI	KETERANGAN
					Virginia Ella	
10.	September 2015	X JB	1,2,3, dan 4	Hubungan kerja area dapur dan area restoran.		
11.	September 2015	XI JB	1,2,3, dan 4	Cara menata meja makan (table set up)		
12.	September 2015	X JB	3	Flashback materi dan post test		
13.	September 2015	XI JB	3	Promosi usaha boga	Aditya dicky, Ariatne Fitriana, Nur Khasanah, Ratri Yunita, Titi Nurlia, Virginia Ella, Wiwik Angrayani	Izin pelatihan

Sentolo, 12 September 2015

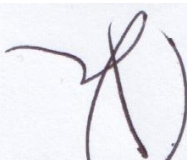
Mengetahui,

Guru Pembimbing



Fiskha Ayuningrum, S.Pd

Mahasiswa



Elan Diwangkoro
NIM. 12511244027

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

NAMA SEKOLAH	: SMK PGRI 1 SENTOLO
MATA PELAJARAN	: Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER	: XI/3
PERTEMUAN KE	: 1,2, dan 3
ALOKASI WAKTU	: 1 x 45 menit
KOMPETENSI DASAR	: Melaksanakan prosedur keselamatan, kesehatan kerja dan hygiene sanitasi
INDIKATOR	: Menjelaskan ruang lingkup K3 dan hygiene sanitasi

A. Tujuan pembelajaran

Setelah pembelajaran ini diharapkan siswa dapat :

1. Menjelaskan ruang lingkup hygiene dan sanitasi
2. Menjelaskan pengertian hygiene dan sanitasi
3. Menjelaskan penyebab keracunan makanan secara umum.

B. Materi Pembelajaran

1. Ruang lingkup

Tujuan mengkonsumsi makanan bukan lagi sekedar mengatasi rasa lapar, tetapi semakin kompleks. Konsumen semakin sadar bahwa pangan merupakan sumber utama pemenuhan kebutuhan zat-zat gizi, seperti protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral untuk menjaga kesehatan tubuh.

2. Pengertian

Hygiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit Upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatannya.

3. Ruang lingkup hygiene.

- a. Hygiene individu/perorangan (*Personal Hygiene*)
 - Keadaan kesehatan
 - Kesehatan Perorangan
 - Pakaian Kerja
- b. Hygiene di tempat kerja/ lingkungan (*Environment*)
 - Area dapur

- Peralatan dapur
- Perabotan kerja dapur
- Fasilitas-Fasilitas di Dapur

4. *Hygiene* Makanan

- a. Kebersihan peralatan makanan,
- b. Kebersihan penyimpanan bahan makanan,
- c. Kebersihan dalam pengolahan bahan makanan,
- d. Kebersihan penyimpanan makanan matang,
- e. Kebersihan proses pemindahan makanan, dan
- f. Kebersihan proses penyajian makanan

5. Mengidentifikasi Resiko *Hygiene*

- a. Keracunan makanan oleh bakteri
- b. Keracunan makanan biologis
- c. Keracunan makanan kimiawi

6. Penyebab Keracunan Makanan

- a. Unsur kimia di dalam bahan makanan
- b. Toksin yang secara alamiah terdapat dalam tanaman dan hewan
- c. Bakteri

7. Contoh Makanan yang Membahayakan

- a. Daging Mentah
- b. Daging dimasak, ikan dan unggas
- c. Daging olahan (mis: daging korned, pasta) – kecuali bacon, salami, ikan asin dan pastel daging jika masih segar, diolah dengan baik dan kemasannya masih utuh.
- d. Daging kaleng (setelah dibuka)
- e. Kerang – kerangan, terutama tiram
- f. Kuah untuk daging dan saos
- g. Susu dan produk susu

C. Metode Pembelajaran

1. Ceramah(penjelasan)
2. Tanya jawab

D. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru membuka pelajaran dengan salam dan berdoa.• Guru mengecek kehadiran siswa.• Guru menyampaikan indicator pencapaian kompetensi yang di harapkan.• Mengungkapkan materi-materi yang akan dipelajari pada hari itu.• Apersepsi : menanyakan kepada siswa mengenai sejauh mana pengetahuan mereka tentang sanitasi, hygiene.• Motivasi : Menyampaikan materi yang akan dipelajari kaitannya dengan kehidupan sehari-hari (teliti).	5 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>EKSPLORASI</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang hygiene dan sanitasi.• Guru memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai hygiene dan sanitasi secara benar.• Guru menjelaskan materi pembelajaran yaitu pengertian dan ruang lingkup hygiene dan sanitasi, <i>Hygiene Makanan</i>, Mengidentifikasi Resiko Hygiene, Penyebab Keracunan Makanan, Contoh Makanan yang Membahayakan, secara bertahap dengan selingan (<i>intermezo</i>).• Ketika guru menjelaskan, guru memberikan pertanyaan kepada siswa tentang materi yang di sampaikan.• Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas setiap sub judul materi selesai disampaikan.	25 menit
	<p>ELABORASI</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik diberi pertanyaan (post test) setelah materi di sampaikan.	5 menit
	<p>KONFIRMASI</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik diminta untuk mengoreksi jawaban dari	5 menit

Lampiran 7. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	<p>pertanyaan yang diberikan guru.</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru membantu mengoreksi dan membenarkan /melengkapi jawaban peserta didik kemudian memberi skor sesuai rubrik penilaian.• Guru bersama-sama dengan siswa mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran	
3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya• Pembelajaran di tutup dengan salam.	5 menit
	Jumlah	45 menit

E. Alat dan sumber belajar

- 1. Alat : LCD dan Laptop, White Board, alat tulis
- 2. Media : Hand out dan Slide power point
- 3. Sumber : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1,2. Oleh Ir. Tuti Sumiati, MM. Tahun 2013

F. Penilaian

- 1. Teknik : Tes Lisan dan Tes tertulis/ Post Tes
- 2. Skor penilaian : 0-10

PENILAIAN POST TEST I (Lisan)

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
1.	Jelas kan pengertian hygiene di bidang makanan?	Hygiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit Upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatannya	10
2.	Jelaskan dan sebutkan maksud dari hygiene perorangan!?	Usaha untuk memelihara dan melindungi kesehatan pribadi secara maksimal <ul style="list-style-type: none">• Keadaan kesehatan• Kesehatan Perorangan• Pakaian Kerja	10
3.	Sebut dan jelaskan hal penting yang perlu di perhatikan pada perabotan kerja dapur berdasarkan sanitasi hygiene!!	<ul style="list-style-type: none">• Tersedia dua tempat sampah untuk sampah kering dan sampah basah. Sampah harus dibuang setiap hari dan tempatnya dibersihkan.• Meja dapur untuk kerja harus terbuat dari bahan yang licin, tidak mudah rusak dan mudah dibersihkan, serta peralatan yang digunakan di dapur selalu dalam keadaan bersih.• Pengaturan barang di dapur termasuk bumbu masak harus sedemikian rupa, agar mudah dibersihkan dan tidak mudah terkontaminasi.	10
TOTAL			30

Skor Akhir : $\frac{\text{Jumlah skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

PENILAIAN POST TEST II

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
1.	Jelaskan apa yang dimaksud dengan keracunan makanan !	Keracunan makanan diartikan antara lain: <ul style="list-style-type: none">• Keracunan yang disebabkan oleh karena makan makanan yang yang tidak sehat/higienis• Suatu penyakit yang disebabkan oleh karena makan makanan• yang berbahaya atau terkontaminasi (tercemar). Penyakit ditandai oleh sakit perut, muntah-muntah dan diarea.• Salah satu resiko <i>hygiene</i>, yang terjadi akibat tidak ditaatinya prosedur <i>hygiene</i> saat mengolah dan menyiapkan makanan.	10
2.	Sebutkan hal-hal yang harus diperhatikan dan dilaksanakan untuk menciptakan makanan yang sehat, aman, dan hygenis!?	<ul style="list-style-type: none">• Kebersihan peralatan makanan,• Kebersihan penyimpanan bahan makanan,• Kebersihan dalam pengolahan bahan makanan,• Kebersihan penyimpanan makanan matang,• Kebersihan proses pemindahan makanan, dan	10
3.	Buatlah kesimpulan perbedaan antara hygiene makanan dan sanitasi makanan!?	Berdasarkan pengertian bahwa <i>hygiene</i> lebih diarahkan pada ilmu sedangkan penerapannya lebih mengarah pada sanitasi atau sanitasi merupakan suatu usaha/upaya yang berarti tindakan atau langkah-langkah preventif yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan hidup yang sehat.	10
TOTAL			30

Skor Akhir : $\frac{\text{Jumlah skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

RUBRIK PENILAIAN

Skor	Kriteria
8 - 10	Jawaban sangat lengkap, rasional dan relevan dengan kunci jawaban
5 - 7	Jawaban lengkap tetapi kurang relevan dan rasional dengan kata kunci jawaban
2 - 4	Jawaban kurang lengkap, kurang relevan dan tidak rasional dengan kunci jawaban
< 1	Tidak memenuhi kriteria manapun

Kulon Progo, 18 agustus 2015

Mengetahui,
Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Tomang Ade Prapanca,S.Pd
Kepala Sekolah,

Elan Diwanggoro
NIM. 12511244027

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP. 19660212 1991 03 2 008

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

NAMA SEKOLAH	: SMK PGRI 1 SENTOLO
MATA PELAJARAN	: Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER	: XI/3
PERTEMUAN KE	: 1
ALOKASI WAKTU	: 1 x 45 menit
KOMPETENSI DASAR	: Menjelaskan sistem usaha boga
INDIKATOR	: Menjelaskan sistem usaha boga dengan benar

G. Tujuan pembelajaran

Setelah pembelajaran ini diharapkan siswa dapat :

- 1. Siswa dapat mendefinisikan sistem pengolahan usaha boga secara benar.
- 2. Siswa dapat mengklasifikasi macam-macam usaha boga.

H. Materi Pembelajaran

1. Pendahuluan

Pengelola Jasa Usaha Makanan merupakan hal yang berada dalam kawasan industri Nasional dan International. Hal ini merupakan peluang potensi yang sangat penting didalamnya, bahkan memerlukan tenaga-tenaga profesional yang berkompetensi, terampil, memiliki dedikasi yang tinggi dan cepat berorientasi menyelesaikan masalah, kebijakankebijakan, pengendalian maupun pengawasan secara langsung pemerintah harus terlibat, bahkan lebih memprioritaskan penanganan yang serius guna peningkatan pendapatan dan mengembangkan program-program pendidikan dan pelatihan untuk mendapatkan hasil yang optimal.

Pengelolaan Jasa Usaha Makanan memerlukan pemahaman tentang pengetahuan mengenai hal-hal yang berkaitan dengan prinsip-prinsip dan standar kompetensi yang dibutuhkan untuk menjadi tenaga-tenaga terampil dan mampu berkomunikasi dengan baik. Solusi didapatkan hanya dari orang yang telah memiliki pengetahuan luas dan berpengalaman praktek yang dapat melakukan upaya-upaya membatasi permasalahan.

2. Pengertian umum

- a. Pengertian Usaha Boga
Usaha boga terdiri atas kata "usaha" dan "boga". usaha artinya salah satu kegiatan atau aktivitas untuk mencapai tujuan yang diinginkan. sedangkan

boga artinya kegiatan mengolah atau membuat dan menyajikan makanan dan minuman. Jadi usaha boga adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.

b. faktor-faktor yang mempengaruhi usaha boga

- 1) Individu
- 2) Hubungan Sosial
- 3) tujuan makan

c. Klasifikasi Usaha Boga

Usaha boga menurut bentuk usahanya, terdiri dari :

1) Restoran

Restoran adalah suatu usaha yang mmberikan pelayanan berupa makanan dan minuman di tempat mewah. restoran dikelompokkan menjadi dua yaitu :

– Formal

Formal adalah suatu usaha yang memiliki izin dari pemerintah untuk membuka usaha dibidang jasa boga dengan pelayanan yang mewah.

– Informal

Informal adalah suatu usaha yang berupa usaha kecil dengan pelayanan yang sederhana.

2) Catering

Catering adalah suatu usaha yang menerima dan menyediakan pesanan makanan dan minuman dalam jumlah besar.

3) Bakery

Bakery adalah suatu usaha boga yang menyediakan berbagai macam kue dan roti. Bakery ada berbagai macam olahan yaitu :

- a) Kue basah
- b) Kue Kering
- c) Cake
- d) Pastry
- e) Roti

d. Jenis-Jenis Produk Usahan Boga terdiri atas :

1) Masakan

- a) Masakan tradisional
- b) Masakan asing

2) Makanan kecil/kue

- a) Kue tradisional
- b) Kue asing

3) Minuman

- a) Panas : wedang, sekoteng, anggle, dll
- b) Dingin : Es kopyor, es degan, es campur, dll
- c) Kemasan : Sari temulawak, sari dele, nata decoco, dll

4) Makanan Awet

- a) Dimaniskan
- b) Diasinkan
- c) Dikeringkan
- d) Diasap

3. Tujuan

Tujuan umum disusunnya Kurikulum Berbasis Kompetensi Pengelolaan Jasa Usaha Makanan adalah mengacu kepada Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional yang menyebutkan bahwa Pendidikan Nonformal mempersiapkan peserta didik memperoleh keterampilan serta meningkatkan pengetahuan dibidang makanan dan selanjutnya dapat meningkatkan volume perdagangan yang merupakan sumber devisa Negara serta menambah jumlah kuliner yang dapat meningkatkan wisatawan serta profit yang menguntungkan bangsa Indonesia.

Adapun secara khusus tujuan Kurikulum Berbasis Kompetensi Pengelola Jasa Usaha Makanan adalah membekali peserta didik dengan keterampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam bidang Pengelola Jasa Usaha Makanan sesuai dengan materi pokok yang terdapat dalam kurikulum berbasis kompetensi.

I. Metode Pembelajaran

- 3. Ceramah(penjelasan)
- 4. Tanya jawab

J. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<div>Pendahuluan<ul style="list-style-type: none">Guru membuka pelajaran dengan salam dan berdoa.Guru mengecek kehadiran siswa.Guru menyampaikan indikator pencapaian kompetensi yang di harapkan.Mengungkapkan materi-materi yang akan dipelajari pada hari itu.Apersepsi : menanyakan kepada siswa mengenai sejauh mana pengetahuan mereka tentang Usaha BogaMotivasi : Menyampaikan materi yang akan dipelajari kaitannya dengan kehidupan sehari-hari (teliti).</div>	5 menit
2.	<div>Kegiatan inti EKSPLORASI<ul style="list-style-type: none">Guru Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang</div>	25 menit

Lampiran 7. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	<p>sistem pengolahan usaha boga.</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai pengertian sistem pengolahan usaha boga secara benar.• Guru menjelaskan pengertian sistem pengolahan usaha boga.• Ketika guru menjelaskan, guru memberikan pertanyaan kepada siswa tentang materi yang di sampaikan.• Berlanjut ke materi berikutnya yaitu macam-macam usaha jasa boga, guru bertanya kepada siswa apa saja macam usaha jasa boga yang siswa ketahui.• Guru menjelaskan macam-macam usaha jasa boga, sambil memberikan pertanyaan kepada siswa sehingga terjadi interaksi di dalam kelas.• Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas	
	<p>ELABORASI</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik diberi pertanyaan (post test) setelah materi di sampaikan.	5 menit
	<p>KONFIRMASI</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik diminta untuk mengoreksi jawaban dari pertanyaan yang diberikan guru.• Guru membantu mengoreksi dan membenarkan /melengkapi jawaban peserta didik kemudian memberi skor sesuai rubrik penilaian• Guru bersama-sama dengan siswa mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran	5 menit
3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya• Pembelajaran di tutup dengan salam.	5 menit
	Jumlah	45 menit

K. Alat dan sumber belajar

- 4. Alat : LCD dan Laptop, White Board, alat tulis
- 5. Media : Hand out dan Slide power point
- 6. Sumber : Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga,.
Oleh Sjahmiem Moehyi. Tahun 1992

L. Penilaian

- 3. Teknik : Tes lisan
- 4. Skor penilaian : 0-10

POST TEST

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
4.	Jelaskan pengertian usaha jasa boga?	Usaha boga terdiri atas kata "usaha" dan "boga". usaha artinya salah satu kgiatan atau aktivitas untuk mencapai tujuan yang diinginkan. sedangkan boga artinya kegiatan mengolah atau membuat dan menyajikan makanan dan minuman. Jadi usaha boga adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.	10
5.	Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi usaha boga?	<ul style="list-style-type: none">• Individu• Hubungan Sosial• Tujuan makan	10
6.	Sebutkan klasifikasi usaha boga Usaha boga menurut bentuk usahanya!	<ul style="list-style-type: none">• Restoran• Catering• bakery	10
7.	Jelaskan yang dimaksud dengan restoran dan jenisnya?	Restoran adalah suatu usaha yang mmberikan pelayanan berupa makanan dan minuman di tempat mewah. restoran dikelompokkan menjadi dua yaitu :	10

Lampiran 7. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
		<div><div>– Formal</div><div>Formal adalah suatu usaha yang memiliki izin dari pemerintah untuk membuka usaha dibidang jasa boga dengan pelayanan yang mewah.</div><div>– Informal</div><div>Informal adalah suatu usaha yang berupa usaha kecil dengan pelayanan yang sederhana.</div></div>	
8.	Sebutkan jenis-jenis produk usahan boga!	<div><div>• Masakan</div><div>• Makanan kecil/kue</div><div>• Minuman</div><div>• Makanan awetan</div></div>	10
TOTAL			50

Skor Akhir : $\frac{\text{Jumlah skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

RUBRIK PENILAIAN

Skor	Kriteria
8 - 10	Jawaban sangat lengkap, rasional dan relevan dengan kunci jawaban
5 - 7	Jawaban lengkap tetapi kurang relevan dan rasional dengan kata kunci jawaban
2 - 4	Jawaban kurang lengkap, kurang relevan dan tidak rasional dengan kunci jawaban
< 1	Tidak memenuhi kriteria manapun

Kulon Progo, 18 agustus 2015

Mengetahui,
Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Fiskha Ayuningrum

Elan Diwangkoro
NIM. 12511244027

Kepala Sekolah,

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP. 19660212 1991 03 2 008

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

NAMA SEKOLAH	: SMK PGRI 1 SENTOLO
MATA PELAJARAN	: Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER	: XI/3
PERTEMUAN KE	: 2 dan 3
ALOKASI WAKTU	: 1 x 45 menit
KOMPETENSI DASAR	: Menjelaskan sistem usaha boga Mengidentifikasi persyaratan usaha boga
INDIKATOR	: Memilih sistem usaha boga sesuai dengan industri

A. Tujuan pembelajaran

Setelah pembelajaran ini diharapkan siswa dapat :

- 1. Siswa dapat mendefinisikan persyaratan usaha boga secara benar.
- 2. Siswa dapat memilih sistem usaha boga sesuai dengan industri.

B. Materi Pembelajaran

- 1. Perencanaan usaha jasa boga

Mempertimbangkan produk yang akan yang dibuat meliputi jenis makanan yang akan dibuat, bentuk usaha dan jenis pelayanan yang diinginkan.

Karakteristik konsumen meliputi kebiasaan, kesenangan, kecakapan, usia, jenis kelamin, kesehatan, status sosial ekonomi, dan pekerjaan

Inventaris yang dibutuhkan untuk sebuah usaha jasa boga.

Aspek yang harus diperhatikan dalam perencanaan produksi antara lain:

- Bahan
Bahan adalah bahan mentah, komponen dan sub komponen yang dipergunakan untuk menghasilkan barang dan jasa.
- Sumberdaya manusia
Sumberdaya manusia, yang mampu mampu melaksanakan tugas operasional, manajerial dan produksi.
- Sarana dan Prasarana
 - Perencanaan Fisik dan Penggunaannya
 - Fasilitas dan Peralatan
 - Penerimaan dan Penyimpanan (Gudang)
 - *Food Preparation* (Persiapan, pembersihan dan pengeringan

- *Cooking section, Bakeshop, Dessert section, Pantry section, Breakfast section, Catering unit*
 - Alat-alat Kebersihan
 - Alat-alat Penyajian (*Display and Service of Food*)
 - Fasilitas Tamu
 - Fasilitas Karyawan
 - Informas
2. Syarat-syarat yang harus di penuhi.
- Memiliki Akta Pendirian Perusahaan dari Departemen Perdagangan yang disahkan oleh Notaris setempat.
 - Memiliki SIUK (Surat Izin Usaha Kepariwisataaan)
 - Untuk mendapatkan SIUK diperlukan syarat-syarat sebagai berikut:
 - Surat permohonan izin prinsip membangun dari walikota
 - Surat permohonan SIUK
 - Surat izin tempat usaha
 - Surat izin bangunan dan gambar
 - Surat riwayat hidup pimpinan atau pemilik
 - Data perusahaan
 - Akta pendirian perusahaan
 - Surat keterangan kesehatan pimpinan dari DKK
 - Biodata pimpinan dan pegawai yang disahkan kepolisian
 - Surat izin tetangga
 - Proposal
 - Kewarganegaraan pimpinan
 - Keterangan domisili pimpinan atau perusahaan
 - PBB atau pajak-pajak daerah terakhir
 - Nomor pokok wajib pajak

C. Metode Pembelajaran

1. Ceramah(penjelasan)
2. Tanya jawab
3. Tugas tertulis

D. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru membuka pelajaran dengan salam dan berdoa.• Guru mengecek kehadiran siswa.• Guru menyampaikan indikator pencapaian kompetensi yang di harapkan.• Mengungkapkan materi-materi yang akan dipelajari pada hari itu.• Apersepsi : menanyakan kepada siswa mengenai sejauh mana pengetahuan mereka tentang Usaha Boga• Motivasi : Menyampaikan materi yang akan dipelajari kaitannya dengan kehidupan sehari-hari (teliti).	5 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>EKSPLORASI</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai pengertian sistem pengolahan usaha boga pada pertemuan sebelumnya secara benar.• Guru melanjutkan materi dan menjelaskan tentang persyaratan dan sistem usaha boga.• Ketika guru menjelaskan, guru memberikan pertanyaan kepada siswa tentang materi yang di sampaikan.• Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas	25 menit
	<p>ELABORASI</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik diberi tugas tertulis (post test) setelah materi di sampaikan.	5 menit
	<p>KONFIRMASI</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru bersama-sama dengan siswa mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran	5 menit
3.	<p>Kegiatan Akhir</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnya• Pembelajaran di tutup dengan salam.	5 menit

Lampiran 7. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	Jumlah	45 menit

E. Alat dan sumber belajar

- 1. Alat : LCD dan Laptop, White Board, alat tulis
- 2. Media : Hand out dan Slide power point
- 3. Sumber : Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga,.
Oleh Sjahmiem Moehyi. Tahun 1992

F. Penilaian

- 1. Teknik : Tugas tertulis
- 2. Skor penilaian : 75 – 90

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

NAMA SEKOLAH	: SMK PGRI 1 SENTOLO
MATA PELAJARAN	: Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER	: XI/3
PERTEMUAN KE	: 4
ALOKASI WAKTU	: 1 x 45 menit
KOMPETENSI DASAR	: Menjelaskan sistem usaha boga
INDIKATOR	: Menentukan promosi usaha

A. Tujuan pembelajaran

Setelah pembelajaran ini diharapkan siswa dapat :

- 1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian promosi.
- 2. Siswa dapat deskripsikan tujuan promosi.
- 3. Siswa dapat mengklasifikasi jenis-jenis promosi.
- 4. Siswa dapat memahami cara promosi dan penjualan.

B. Materi Pembelajaran

- 1. Definisi

Suatu usaha dari pemasar dalam menginformasikan dan mempengaruhi orang atau phak lain sehingga tertasik untuk melakukan transaksi atau pertukaran produk barang/jasa yang di pasarkan.
- 2. Tujuan
 - a. Menyebarkan nformasi produk kepada target pasar potensial
 - b. Untuk menaikkan penjualan dan profit
 - c. Untuk mendapat pelanggan baru dan menjaga kesetian pelanggan
 - d. Untuk menjaga kestabilan penjualan ketika terjadi lesu pasar
 - e. Membedakan serta mengunggulkan produk pesaing.
 - f. Membentuk citra produk di mata konsumen sesuai yang diinginkan
- 3. Jenis atau alat
 - a. Iklan
 - b. Sales promotion (promosi penjualan)
 - c. Personal selling (tenaga penjual)
 - b. Public relation (hubungan dengan masyarakat)
- 4. Cara promosi
 - a. Tenaga penjual

- b. Kemampuan seorang tenaga penjua
- c. Mengapa ada penjual yang gagal?

C. Metode Pembelajaran

- 1. Ceramah(penjelasan)
- 2. Tanya jawab
- 3. Tugas tertulis

D. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru membuka pelajaran dengan salam dan berdoa.• Guru mengecek kehadiran siswa.• Guru menyampaikan indikator pencapaian kompetensi yang di harapkan.• Mengungkapkan materi-materi yang akan dipelajari pada hari itu.• Apersepsi : menanyakan kepada siswa mengenai sejauh mana pengetahuan mereka tentang promosi usaha boga.• Motivasi : Menyampaikan materi yang akan dipelajari kaitannya dengan kehidupan sehari-hari (teliti).	5 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>EKSPLORASI</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai pengertian pengertian promosi usaha boga secara benar.• Guru melanjutkan materi dan menjelaskan tentang pengertian promosi usaha boga.• Ketika guru menjelaskan, guru memberikan pertanyaan kepada siswa tentang materi yang di sampaikan.• Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas	25 menit
	<p>ELABORASI</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik diberi tugas tertulis (post test) setelah materi di sampaikan.	5 menit

Lampiran 7. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	KONFIRMASI <ul style="list-style-type: none">Guru bersama-sama dengan siswa mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran	5 menit
3.	Kegiatan Akhir <ul style="list-style-type: none">Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnyaPembelajaran di tutup dengan salam.	5 menit
	Jumlah	45 menit

E. Alat dan sumber belajar

- 1. Alat : LCD dan Laptop, White Board, alat tulis
- 2. Media : Hand out dan Slide power point
- 3. Sumber : Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga,.
Oleh Sjahmiem Moehyi. Tahun 1992

F. Penilaian

- 1. Teknik : Tugas tertulis
- 2. Skor penilaian : 75 – 90

TUGAS TERTULIS

5. Anda adalah seorang pengusaha dan memiliki suatu produk. Lalu anda diminta untuk membuat promosi agar produk anda laku dipasarkan. Dengan cara:
- a. Buatlah slogan atau pesan turunan produk anda!
 - b. Tentukan tujuan kesan (image) produk anda!
 - c. Sebutkan dan jelaskan keuntungan/keunggulan produk anda!

RUBRIK PENILAIAN

Skor	Kriteria
81 – 90	Tugas lengkap, relevan dan rasional dengan teori yang di sampaikan
75 – 80	Tugas kurang lengkap, kurang relevan dan tidak rasional.
< 60	Tidak mengumpulkan tugas

Mengetahui,

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Fiksa Ayuningrum

Elan Diwangkoro
NIM. 12511244027

Kepala Sekolah,

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP. 19660212 1991 03 2 008

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

NAMA SEKOLAH	: SMK PGRI 1 SENTOLO
MATA PELAJARAN	: Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER	: XI/3
PERTEMUAN KE	: 1
ALOKASI WAKTU	: 4 x 45 menit
KOMPETENSI DASAR	Menyediakan layanan makanan dan : minuman di restoran
INDIKATOR	: Mendeskripsikan pengertian pramusaji

A. Tujuan pembelajaran

Setelah pembelajaran ini diharapkan siswa dapat :

1. Menjelaskan pengertian pramusaji
2. Mengidentifikasi persyaratan seorang pramusaji
3. Menjelaskan hal-hal yang tidak boleh dilakukan seorang pramusaji.

B. Materi Pembelajaran

1. Pengertian pramusaji.

Pramusaji adalah orang yang bertugas atau bekerja di bidang penyajian makanan dan minuman. istilah pramusaji dimaksudkan sebagai pengganti perkataan *waiter /waitress* dari bahasa inggris. Menurut Sugiarto (1996),pramusaji adalah karyawan restoran atau *room service* yang mempunyai tugas dan tanggung jawab memberikan pelayanan akan kebutuhan makan dan minum bagi tamu hotel.

2. Persyaratan seorang pramusaji.

- a. Pramusaji harus memiliki sifat dan sikap dasar yang akan dikembangkan secara kontinu.
 - *Clean Character*
 - *Be Responsible*
 - *Be Tactfull*
 - *Be Tactifull*
 - *Be Alert*
 - *Be Sober*
 - *Obliging,Courtesy,Attentiveness*
 - *Be Honest*

- b. Pramusaji harus memiliki aspek-aspek personality.
 - i. *Personal Appereance*
 - ii. *Expressions*
 - iii. *Intelegence*
 - iv. *Interest*
 - v. *Social Adaptions*
 - c. Penampilan pramusaji
3. Hal-hal yang tidak boleh dilakukan seorang pramusaji.

C. Metode Pembelajaran

- 1. Ceramah(penjelasan)
- 2. Tanya jawab
- 3. Tes tertulis/*post test*

D. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">Guru membuka pelajaran dengan salam dan berdoa.Guru mengecek kehadiran siswa.Guru menyampaikan indikator pencapaian kompetensi yang di harapkan.Mengungkapkan materi-materi yang akan dipelajari pada hari itu.Apersepsi : menanyakan kepada siswa mengenai sejauh mana pengetahuan mereka tentang melayani makan dan minum.Motivasi : Menyampaikan materi yang akan dipelajari kaitannya dengan kehidupan sehari-hari (teliti).	10 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>EKSPLORASI</p> <ul style="list-style-type: none">Guru Melakukan studi pustaka mencari informasi tentang layanan makanan dan minuman di restoranGuru memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai pengertian pramusaji secara benar	135 menit

Lampiran 7. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	<ul style="list-style-type: none">Guru menjelaskan pengertian pramusaji, persyaratan seorang pramusaji, dan hal yang tidak boleh dilakukan pramusaji,Ketika guru menjelaskan, guru memberikan pertanyaan kepada siswa tentang materi yang di sampaikanGuru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas	
	ELABORASI <ul style="list-style-type: none">peserta didik diberi tugas post test setelah materi di sampaikan	5 menit
	KONFIRMASI <ul style="list-style-type: none">peserta didik diminta untuk mengoreksi hasil post test yang di berikan guru kemudian member skor sesuai rubrik penilaianGuru bersama-sama dengan siswa mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran	15 menit
3.	Kegiatan Akhir <ul style="list-style-type: none">Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnyaPembelajaran di tutup dengan doa	15 menit
	Jumlah	180 menit

E. Alat dan sumber belajar

- 1. Alat : LCD dan Laptop, White Board, alat tulis
- 2. Media : Hand out dan Slide power point
- 3. Sumber : Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga,. Oleh Sjahmiem Moehyi. Tahun 1992

F. Penilaian

- 1. Teknik : Tes tertulis
- 2. Skor penilaian : 0-10

PENILAIAN POST TEST

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
9.	Sebutkan hal-hal yang tidak boleh dilakukan pramusaji?	<ul style="list-style-type: none">• Lupa mengucapkan salam• Lupa mengucapkan terimakasih• 	10
TOTAL			10

Skor Akhir : $\frac{\text{Jumlah skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

RUBRIK PENILAIAN

Skor	Kriteria
8 - 10	Jawaban sangat lengkap, rasional dan relevan dengan kunci jawaban
5 - 7	Jawaban lengkap tetapi kurang relevan dan rasional dengan kata kunci jawaban
2 - 4	Jawaban kurang lengkap, kurang relevan dan tidak rasional dengan kunci jawaban
< 1	Tidak memenuhi kriteria manapun

Mengetahui,
Guru Pembimbing, Mahasiswa,

Fiksa Ayuningrum
Kepala Sekolah,

Elan Diwangkoro
NIM. 12511244027

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP. 19660212 1991 03 2 008

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

NAMA SEKOLAH	: SMK PGRI 1 SENTOLO
MATA PELAJARAN	: Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER	: XI/3
PERTEMUAN KE	: 2 dan 3
ALOKASI WAKTU	: 4 x 45 menit
KOMPETENSI DASAR	Menyediakan layanan makanan dan : minuman di restoran
INDIKATOR	: Mendeskripsikan tugas seorang pramusaji

A. Tujuan pembelajaran

Setelah pembelajaran ini diharapkan siswa dapat :

1. Mendeskripsikan macam-macam tugas pramusaji secara benar.
2. Menyiapkan ruang restoran dan peralatannya.
3. Mengetahui cara polishing peralatan makan dan peralatan hidang.
4. Mengetahui tentang informasi menu.

B. Materi Pembelajaran

1. Prinsip *mise en place*
 - a. Bersih, teratur dan rapi
 - b. Tertata dalam jangkauan
 - c. Indah atau mempunyai daya tarik
 - d. Sesuai dengan kebutuhan (baik dalam jumlah dan macamnya)
2. Tugas pramusaji
 - a. Membersihkan restoran
 - b. Mempersiapkan linen
 - c. Polishing peralatan makan
 - d. Mempersiapkan *side station*
 - e. Mempersiapkan alat-alat dan bumbu/condiment
 - f. Mengatur meja (*table setting*)
3. Pedoman dasar
 - a. Menyiapkan *silverware* dalam keadaan yang bersih dan siap untuk dipakai.
 - b. Memasang *moulton*.

- c. Memasang taplak meja (*laying cover*) dapat dilihat pada bahasan memasang taplak meja
- d. Meletakkan *table accesories* (*flower vase, ashtray, ménage, table number*).
- e. Letakkan *show plate* di tengah sisi meja makan dengan jarak 2 cm dari tepi meja.
- f. Meletakkan *cutlery* dan *silverware* dimulai dari *dinner knife* dan *dinner fork*.
- g. Letakkan *silverware* yang lainnya sesuai dengan jenis hidangan dan diletakkan sesuai dengan pedoman meletakkan alat *silverware*.
- h. *Silverware* jenis garpu (*fork*) selalu diletakkan disebelah kiri kecuali yang tidak mempunyai pasangan seperti *shrimp fork, oyster fork, sea food fork* (dipakai untuk hidangan *appetizer*).
- i. Meletakkan *water goblet* ± 2cm berada diatas *dinner knife*.
- j. *Bread and butter plate* (*B&B plate*) disebelah kiri garpu ± 3 cm, sedangkan *butter spreader* diletakkan diatas piring *B&B plate*.
- k. Letakkan *guest napkin* diatas *show plate*.

4. Jenis table setting

<i>Basic Table setting</i>	<i>Standart Table setting</i>	<i>Elaborate Table setting</i>
<i>B&B Plate</i>	<i>B&B Plate</i>	<i>B&B Plate</i>
<i>B&B Knife</i>	<i>B&B Knife</i>	<i>B&B Knife</i>
<i>Dinner Fork</i>	<i>Dinner Fork</i>	<i>Dinner Fork</i>
<i>Show plate, napkin</i>	<i>Show plate, napkin</i>	<i>Show plate, napkin</i>
<i>Dinner Knife</i>	<i>Dinner Knife</i>	<i>Dinner Knife</i>
<i>Water Goblet</i>	<i>Soup Spoon</i>	<i>Soup Spoon</i>
	<i>Water Goblet</i>	<i>Dessert Knife</i>
		<i>Dessert Spoon</i>
		<i>Dessert Fork</i>
		<i>Water Goblet</i>
		<i>Red wine glass</i>
		<i>White wine glass</i>

5. Tahap-tahap pelayanan makanan

- *Greeting the guest*
- *Escuting and Sitting the guest*
- *Pouring ice water*
- *Serving bread and butter*
- *Presenting the menu/taking order*
- *Presenting the wine list*
- *Adjustment*

- *Serving the food*
- *Clear up*
- *Crumbing down*
- *Presenting coffee or tea*
- *Presenting the bill*
- *Bid Forewell*
- *Table setting*

C. Metode Pembelajaran

1. Ceramah (penjelasan)
2. Tanya jawab
3. Tugas tertulis

D. Kegiatan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	<p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru membuka pelajaran dengan salam dan berdoa.• Guru mengecek kehadiran siswa.• Guru menyampaikan indikator pencapaian kompetensi yang di harapkan.• Mengungkapkan materi-materi yang akan dipelajari pada hari itu.• Apersepsi : menanyakan kepada siswa mengenai sejauh mana pengetahuan mereka tentang melayani makan dan minum.• Motivasi : Menyampaikan materi yang akan dipelajari kaitannya dengan kehidupan sehari-hari (teliti).	10 menit
2.	<p>Kegiatan inti</p> <p>EKSPLORASI</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberikan kesempatan siswa untuk menyampaikan pendapat siswa mengenai pengertian pramusaji pada pertemuan sebelumnya secara benar• Guru melanjutkan materi dan menjelaskan macam-macam tugas pramusaji dan informasi menu.• Ketika guru menjelaskan, guru memberikan pertanyaan	135 menit

Lampiran 7. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
	kepada siswa tentang materi yang di sampaikan <ul style="list-style-type: none">Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang hal-hal yang kurang jelas	
	ELABORASI <ul style="list-style-type: none">peserta didik diberi tugas post test setelah materi di sampaikan	5 menit
	KONFIRMASI <ul style="list-style-type: none">Peserta didik diminta untuk mengoreksi hasil post test yang di berikan guru kemudian member skor sesuai rubrik penilaianGuru bersama-sama dengan siswa mengevaluasi kegiatan belajar mengajar dan menyimpulkan materi pembelajaran	15 menit
3.	Kegiatan Akhir <ul style="list-style-type: none">Siswa memperhatikan penjelasan untuk pembahasan minggu berikutnyaPembelajaran di tutup dengan doa	15 menit
	Jumlah	180 menit

E. Alat dan sumber belajar

- 1. Alat : LCD dan Laptop, White Board, alat tulis
- 2. Media : Hand out dan Slide power point
- 3. Sumber : Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga,. Oleh Sjahmiem Moehyi. Tahun 1992

F. Penilaian

- 5. Teknik : Tes tertulis
- 6. Skor penilaian : 0-100

PENILAIAN POST TEST

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
10.	Jelaskan tugas pramusaji sebelum restoran buka?	a. Membersihkan restoran b. Mempersiapkan linen c. Polishing peralatan makan d. Mempersiapkan <i>side station</i> e. Mempersiapkan alat-alat dan bumbu/condiment f. Mengatur meja (<i>table setting</i>)	10
11.	Jelaskan tugas pramusaji setelah restoran tutup?	a. Membersihkan restoran b. Membersihkan linen c. Polishing peralatan makan d. Menata <i>side station</i> e. Mempersiapkan alat-alat dan bumbu/condiment f. Mengatur meja (<i>table setting</i>)	10
TOTAL			20

Skor Akhir : $\frac{\text{Jumlah skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

RUBRIK PENILAIAN

Skor	Kriteria
8 - 10	Jawaban sangat lengkap, rasional dan relevan dengan kunci jawaban
5 - 7	Jawaban lengkap tetapi kurang relevan dan rasional dengan kata kunci jawaban
2 - 4	Jawaban kurang lengkap, kurang relevan dan tidak rasional dengan kunci jawaban
< 1	Tidak memenuhi kriteria manapun

Mengetahui,

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Fiksa Ayuningrum

Elan Diwanggoro

NIM. 12511244027

Kepala Sekolah,

Dra. Nur Aini Sulistyawati

NIP. 19660212 1991 03 2 008

DAFTAR HADIR
Kelas XI Jasa Boga
SMK PGRI 1 Sentolo
Jln. Raya Sentolo Km. 18, Kulon Progo

NIS	Nama Siswa	Agustus																September										KETERANGAN	
		#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	1	2	3	4	5	6	7	8	9		#
4164	Aditya Dicky Kurniaw	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4165	Ariatne Fitriana Rubik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4166	Arini setya Putri	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4167	Diana Isnaniah	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4168	Dwi Astuti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4169	Elissa Prima Agistva	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4170	Iryani	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4171	Metta Sucita	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4172	Nurul Khasanah	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4173	Ratri Yunita sari	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4174	Rina Apriyani	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4175	Siti Wulandari	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4176	Stoviana Dea Anggita	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4177	Tina Noor Fahmi	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4178	Titi Nurlia	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4179	Tri Handayani	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4180	Virginia Ella Yulianita	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4181	Wiwik Angrayani	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	i	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Mengetahui,

Kepala Sekolah / Pimpinan
Lembaga

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Nur Aini Sulistyawati
NIP. 19660212 199103 2 008

Fiskha Ayuningrum

Elan Diwangkoro
NIM. 12511244027

PENILAIAN POST TEST
SANITASI DAN HYGIENE

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
1.	Jelaskan apa yang dimaksud dengan keracunan makanan !	Keracunan makanan diartikan antara lain: <ul style="list-style-type: none">• Keracunan yang disebabkan oleh karena makan makanan yang yang tidak sehat/higienis• Suatu penyakit yang disebabkan oleh karena makan makanan• yang berbahaya atau terkontaminasi (tercemar). Penyakit ditandai oleh sakit perut, muntah-muntah dan diarea.• Salah satu resiko <i>hygiene</i>, yang terjadi akibat tidak ditaatinya prosedur <i>hygiene</i> saat mengolah dan menyiapkan makanan.	10
2.	Sebutkan hal-hal yang harus diperhatikan dan dilaksanakan untuk menciptakan makanan yang sehat, aman, dan hygenis!?	<ul style="list-style-type: none">• Kebersihan peralatan makanan,• Kebersihan penyimpanan bahan makanan,• Kebersihan dalam pengolahan bahan makanan,• Kebersihan penyimpanan makanan matang,• Kebersihan proses pemindahan makanan, dan	10
3.	Buatlah kesimpulan perbedaan antara hygiene makanan dan sanitasi makanan!?	Berdasarkan pengertian bahwa <i>hygiene</i> lebih diarahkan pada ilmu sedangkan penerapannya lebih mengarah pada sanitasi atau sanitasi merupakan suatu usaha/upaya yang berarti tindakan atau langkah-langkah preventif yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan hidup yang sehat.	10
TOTAL			30

Skor Akhir : $\frac{\text{Jumlah skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

RUBRIK PENILAIAN

Skor	Kriteria
8 - 10	Jawaban sangat lengkap, rasional dan relevan dengan kunci jawaban
5 - 7	Jawaban lengkap tetapi kurang relevan dan rasional dengan kata kunci jawaban
2 - 4	Jawaban kurang lengkap, kurang relevan dan tidak rasional dengan kunci jawaban
< 1	Tidak memenuhi kriteria manapun

**PENILAIAN POST TEST
MELAYANI MAKAN DAN MINUM KELAS XI JB**

NO	SOAL	JAWABAN	SKOR
12.	Jelaskan tugas pramusaji sebelum restoran buka?	a. Membersihkan restoran b. Mempersiapkan linen c. Polishing peralatan makan d. Mempersiapkan <i>side station</i> e. Mempersiapkan alat-alat dan bumbu/condiment f. Mengatur meja (<i>table setting</i>)	10
13.	Jelaskan tugas pramusaji setelah restoran tutup?	g. Membersihkan restoran h. Membersihkan linen i. Polishing peralatan makan j. Menata <i>side station</i> k. Mempersiapkan alat-alat dan bumbu/condiment l. Mengatur meja (<i>table setting</i>)	10
TOTAL			20

Skor Akhir : $\frac{\text{Jumlah skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

RUBRIK PENILAIAN

Skor	Kriteria
8 - 10	Jawaban sangat lengkap, rasional dan relevan dengan kunci jawaban
5 - 7	Jawaban lengkap tetapi kurang relevan dan rasional dengan kata kunci jawaban
2 - 4	Jawaban kurang lengkap, kurang relevan dan tidak rasional dengan kunci jawaban
< 1	Tidak memenuhi kriteria manapun

DOKUMENTASI

	
Mengajar di kelas teori	Mengajar di kelas teori
	
Mengajar di kelas teori	Mengajar di kelas praktik tata hidang
	
Mengajar di kelas praktik tata hidang	Mengajar di kelas praktik tata hidang
	
Mengajar di kelas praktik tata hidang	Mengajar di kelas praktik tata hidang

	
Mengajar di kelas praktik tata hidang	Mengajar di kelas praktik tata hidang
	
Mengajar di kelas praktik tata hidang	Mengajar di kelas praktik tata hidang
	
Mengajar di kelas praktik tata hidang	Persiapan perpisahan
	
Penarikan mahasiswa PPL	Penarikan mahasiswa PPL



Universitas Negeri

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN: 2015

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK PGRI 1 SENTOLO

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JALAN RAYA SENTOLO KM. 18 KULONPROGO

KOORDINATOR PPL : DRS. SUNARDI

NAMA MAHASISWA : ELAN DIWANGKORO

ANGKATAN : 2012

FAKULTAS/JURUSAN : FT/PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : YURIANI, M.Pd

MINGGU KE-1

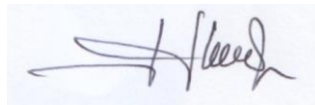
No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	1. Penerjunan PPL 2. Bimbingan dengan Guru pembimbing. 3. Pendampingan latihan paskibraka	1. Serah terima mahasiswa PPL kepada guru pembimbing oleh koordinator PPL bpk. Drs. Sunardi. 2. Pembagian jadwal dan materi yang digunakan untuk praktek mengajar. 3. Perkenalan kepada peserta paskibraka kec. Sentolo		
2.	Selasa, 11 Agustus	1. Piket harian di depan	1. Melakukan 3S (salam, sapa,	1. Kurang tahu	1. Mencari buku

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
	2015	(pintu masuk utama).	senyum) kepada siswa, guru dan karyawan SMK PGRI 1 SENTOLO serta melakukan cer kerapian terhadap siswa.	aturan baris-berbaris sehingga belum dapat banyak membantu.	untuk referensi membuat materi.
3.	Rabu, 12 Agustus 2015	2. Pendampingan menyanyikan lagu wajib Indonesia Raya setiap sebelum memulai pelajaran.	2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.	2. Tehambat dalam mencari materi karena belum memiliki buku dan sinyal wifi di sekolah kurang lancar.	2. Mendatangi kelas yang bertugas agar perwakilan dari kelas yang bertugas segera ke ruang penyiaran
4.	Kamis, 13 Agustus 2015	3. Perkenalan dengan siswa siswi di kelas.	3. Lebih kenal dengan siswa-siswi SMK PGRI 1 SENTOLO.	3. Petugas yang bertugas memimpin menyanyikan lagu wajib tidak datang tepat waktu.	
5.	Jumat, 14 Agustus 2015	4. Pendampingan pelatihan PASKIBRA. 5. Pendampingan TONTI. 6. Membuat RPP untuk pertemuan 1 mata pelajaran sanitasi dan PUJB. 7. Mencari materi ajar dan membuat media power point. 8. Merapikan perpustakaan.	4. Mendampingi peserta paskibra di Lapangan Salamrejo. 5. Mendampingi TONTI Sekolah di halaman sekolah. 6. RPP kompetensi dasar ruanglingkup sanitasi dan hygiene, RPP kompetensi dasar pengertian usaha jasa boga dan RPP tata ruang restoran. 7. Materi Menjelaskan sanitasi dan higyene. 8. Perpustakaan menjadi rapi		

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			sehingga nyaman untuk belajar.		
6.	Sabtu, 15 Agustus 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Pendampingan membaca Al-Qur'an. 3. Rapat lomba kemerdekaan bersama OSIS.	1. Melakukan 3S, serta pengecekan kerapian siswa. 2. Di kelas XI JB. 3. Membahas rencana lomba kemerdekaan.	Tidak semua siswa mau membaca Al-Qur'an.	Lebih giat mengingatkan siswa agar mau untuk membaca Al-Qur'an bersama-sama.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan



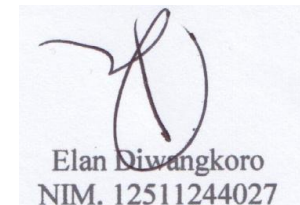
Yuriani, M.pd.
NIP.19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing



Fiskha Ayuningrum S, Pd

Mahasiswa PPL



Elan Diwanggoro
NIM. 12511244027



Universitas Negeri

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN: 2015

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK PGRI 1 SENTOLO

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JALAN RAYA SENTOLO KM. 18 KULONPROGO

KOORDINATOR PPL : DRS. SUNARDI

NAMA MAHASISWA : ELAN DIWANGKORO

ANGKATAN : 2012

FAKULTAS/JURUSAN : FT/PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : YURIANI, M.Pd

MINGGU KE-2

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 17 Agustus 2015	Upacara hari kemerdekaan 17 Agustus	Mengkondisikan pesereta upacara dari SMK PGRI 1 Sentolo. (Upacara penaikan dan penurunan bendera)		
2.	Selasa, 18 Agustus 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Pendampingan menyanyikan lagu wajib Indonesia Raya setiap sebelum	1. Lebih dekat dengan siswa dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh		Harus lebih bisa mengontrol kelas dan lebih tegas terhadap siswa.

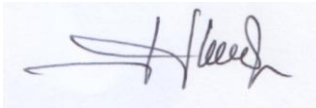
No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
		memulai pelajaran. 3. Praktik mengajar 4. Pendampingan TONTI	warga sekolah. 3. Materi sanitasi dan hygiene. 4. Membantu melatih TONTI.		
3.	Rabu, 19 Agustus 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional. 3. Praktik mengajar pertemuan 1 mata pelajaran PUJB kelas XI JB 4. Membuat dua RPP ke 1 untuk mata pelajaran melayani makan dan minum kelas X JB dan XI JB. 5. Pendampingan Drumband.	1. Lebih dekat dengan siswa dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Materi Pengertian usaha jasa boga dan pengelompokan usaha jasa boga. 4. Membuat RPP pertemuan ke 1 tataruang restoran dan RPP ke 1 persyaratan pramusaji. 5. Keliling lingkungan sekolah		
4.	Kamis, 20 Agustus 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum) 2. Menyanyikan lagu wajib nasional.	1. Lebih dekat dengan siswa dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa.	Siswa masih banyak yang kurang memperhatikan ketika kegiatan belajar	Harus lebih bisa mengontrol kelas dan lebih tegas terhadap siswa.

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
		3. Piket perpustakaan. 4. Pendampingan Tonti dan Drumband. 5. Membuat RPP ke-2 kompetensi dasar persyaratan usaha jasa boga dan RPP tugas pramusaji	2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Pengecekan buku (penataan). 4. Latihan terakhir untuk persiapan sebelum pawai. 5. RPP ke-2 kompetensi dasar persyaratan usaha jasa boga dan RPP tugas pramusaji.	mengajar berlangsung.	
5.	Jumat, 21 Agustus 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional. 3. Praktik Mengajar kelas X JB 4. Persiapan pawai.	1. Lebih dekat dengan siswa dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Materi tata ruang restoran. 4. Cek perlengkapan untuk pawai	Siswa masih banyak yang kurang memperhatikan ketika kegiatan belajar mengajar berlangsung.	Harus lebih bisa mengontrol kelas dan lebih tegas terhadap siswa.
6.	Sabtu, 22 Agustus 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Pendampingan membaca Al-Qur'an. 3. Praktik mengajar di	1. Lebih dekat dengan siswa dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Mendampingi siswa di kelas		

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
		kelas XI JB 4. Persiapan pawai. 5. Pawai 17-an.	X JB 3. Materi Persyaratan pramusaji. 4. Cek alat drumband. 5. Mendampingi tonti dan drumband, serta menyiapkan P3K.		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan




Yuriani, M.pd.
NIP.19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing



Fiskha Ayuningrum S, Pd

Mahasiswa PPL



Elan Diwanggoro
NIM. 12511244027



Universitas Negeri

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN: 2014

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK PGRI 1 SENTOLO

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JALAN RAYA SENTOLO KM. 18 KULONPROGO

KOORDINATOR PPL : DRS. SUNARDI

NAMA MAHASISWA : ELAN DIWANGKORO

ANGKATAN : 2012

FAKULTAS/JURUSAN : FT/PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : YURIANI, M.Pd

MINGGU KE-3

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 24 Agustus 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Pendampingan membaca Al-Qur'an. 3. Mencari materi dan membuat media power point.	1. Lebih dekat dengan siswa dan bisa mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Mendampingi siswa di kelas XI JB. 3. Mencari materi persyaratan usaha jasa boga dan tugas pramusaji.		

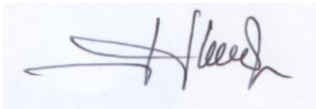
No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
2.	Selasa, 25 Agustus 2015	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional. 3. Praktek mengajar sanitasi dan higiyene 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Materi ruang lingkup sanitasi. 		
3.	Rabu, 26 Agustus 2015	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional. 3. Praktik mengajar PUJB. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Materi persyaratan usaha jasa boga. 		
4.	Kamis, 27 Agustus 2015	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional. 3. Rapat dengan OSIS untuk kegiatan lomba HUT RI. 4. Mencari materi pembalajaran. 5. Membuat RPP ke2 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Mendiskusikan lomba yang akan diadakan dan pembagian penanggung jawab lomba. 4. Materi untuk membuat rpp 		

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
		melayani makan dan minum kelas X JB dan RPP ke-3 PUJB dan Melayani makan dan minum kelas XI JB	dan praktik mengajar. 5. RPP ke-2 MM kelas X JB materi hubungan kerja area dapur, RPP ke-3 PUJB materi faktor pertimbangan dalam mengelola usaha boga dan RPP ke-3 MM kelas XI JB <i>table setup</i> .		
5.	Jumat, 28 Agustus 2015	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional. 3. Rapat dengan anggota OSIS. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Mempersiapkan bahan dan peralatan yang diperlukan 		
6.	Sabtu, 29 Agustus 2015	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Pendampingan membaca Al-Qur'an. 3. Mengajar di kelas 4. Lomba memperingati HUT RI. 5. Pendampingan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menampingi kelas X AP. 3. Materi tugas pramusaji. 4. Acara berlangsung meriah karena seluruh warga sekolah ikut berpartisipasi dalam kegiatan lomba. 5. Mendampingi anggota OSIS 		

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
		latihan upacara.	untuk latihan upacara pada hari senin.		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan



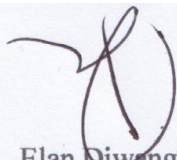
Yuriani, M.pd.
NIP.19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing



Fiskha Ayuningrum S, Pd

Mahasiswa PPL



Elan Diwanggoro
NIM. 12511244027



Universitas Negeri

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN: 2014

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK PGRI 1 SENTOLO

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JALAN RAYA SENTOLO KM. 18 KULONPROGO

KOORDINATOR PPL : DRS. SUNARDI

NAMA MAHASISWA : ELAN DIWANGKORO

ANGKATAN : 2012

FAKULTAS/JURUSAN : FT/PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : YURIANI, M.Pd

MINGGU KE-4

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 31 Agustus 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Upacara bendera. 3. Membuat media.	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Upacara bendera rutin setiap hari senin. Anggota PPL ikut membantu pada barisan pduan suara. 3. Materi sanitasi		
2.	Selasa, 1 September 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa		

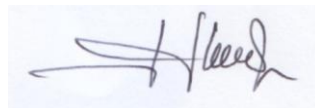
No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
		wajib nasional. 3. Praktik mengajar kelas X JB	kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Materi ruang lingkup sanitasi		
3.	Rabu, 2 September 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional. 3. Praktik mengajar kelas XI JB.	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Materi faktor pertimbangan dalam mengelola sistem usaha jasa boga.		
4.	Kamis, 3 September 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional.	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah.		
5.	Jumat, 4 September 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional. 3. Praktik mengajar di kelas X JB	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Materi hubungan area dapur		

Lampiran 11. Catatan Mingguan PPL

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
		4. Membantu membersihkan ruang lab.komputer.	dengan area restoran. 4. Membersihkan ruang lab.komputer yang sudah selesai di renovasi.		
6.	Sabtu, 5 September 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Pendampingan membaca Al-Qur'an. 3. Praktik mengajar di kelas XI JB 4. Mencari materi dan Membuat RPP ke-4 PUJB,	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menampingi kelas X JB. 3. Materi <i>table set up</i> . 4. Materi promosi usaha boga.		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan



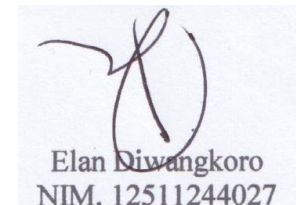
Yuriani, M.pd.
NIP.19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing



Fiskha Ayuningrum S, Pd

Mahasiswa PPL



Elan Diwanggoro
NIM. 12511244027



Universitas Negeri

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN: 2014

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK PGRI 1 SENTOLO

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JALAN RAYA SENTOLO KM. 18 KULONPROGO

KOORDINATOR PPL : DRS. SUNARDI

NAMA MAHASISWA : ELAN DIWANGKORO

ANGKATAN : 2012

FAKULTAS/JURUSAN : FT/PT.BOGA

DOSEN PEMBIMBING : YURIANI, M.Pd

MINGGU KE-5

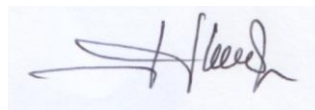
No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 7 September 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Pendampingan membaca Al-Qur'an. 3. Menyiapkan soal evaluasi..	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Mendampingi kelas X AK. 3. Membuat soal evaluasi harian yang akan dilaksanakan pada hari selasa, 8 September 2015.		
2.	Selasa, 8 September 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa		

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
		wajib nasional. 3. Praktik mengajar.	kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. <i>Flashback</i> materi dan evaluasi.		
3.	Rabu, 9 September 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional. 3. Praktik mengajar kelas XI JB. 4. Membuat laporan PPL	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Matei promosi usaha jasa boga. 4. Membuat laporan PPL		
4.	Kamis, 10 September 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional. 3. Mengajar di kelas 4. Menyusun laporan PPL.	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Melanjutkan materi pada minggu lalu yaitu peralatan pendukung 4. Sebagian laporan sudah		

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
			disusun.		
5.	Jumat, 11 September 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Menyanyikan lagu wajib nasional. 3. Perpisahan dengan siswa di SMK PGRI 1 Sentolo.	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Menumbuhkan jiwa kebangsaan bagi seluruh warga sekolah. 3. Perpisahan dengan menampilkan pensi dari tiap kelas.		
6.	Sabtu, 12 September 2015	1. Piket pagi 3S (salam, sapa, senyum). 2. Pendampingan membaca Al-Qur'an	1. Mengontrol kerapian dan ketertiban siswa. 2. Mendampingi kelas X JB		

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan



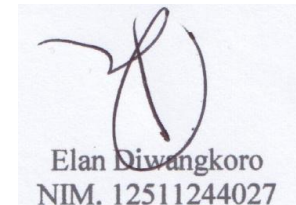
Yuriani, M.pd.
NIP.19540206 198203 2 001

Guru Pembimbing



Fiskha Ayuningrum S, Pd

Mahasiswa PPL



Elan Diwanggoro
NIM. 12511244027